pizza e pasta ITALIANA

30



n.1 gennaio '19 | anno XXX


HIA - ITA - 002207
هيّا
HIA
HALAL حلال
WWW.HALALINT.ORG
PRODOTTO CERTIFICATO
DNV·GL
ISO 22005
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ
DNV·GL
ISO 9001
la TORRENTE
PomoBio
pomodori pelati
BRC
FOOD
CERTIFICATED
IT BIO 006
AGRICOLTURA ITALIA
OPERATORE CONTROLLATO
T597
VEGANOK
IFS
Food
TORRENTE

AZIENDE

— Sommario —



Il nostro servizio ai lettori

di Giampiero Rorato

La libera stampa è emblema non solo di libertà e democrazia, ma anche di cultura, operando per la diffusione dei saperi e delle conoscenze. Questa nostra rivista, che quest'anno festeggia i suoi primi trent'anni di vita, s'è via via inserita nel mondo della cultura ristorativa con molta umiltà ma sostenuta da un valore ben preciso, cioè informare correttamente e, in tal modo, formare secondo un'etica seria, espressione di onestà e correttezza professionale. Il nostro target principale sono i pizzaioli e le aziende collegate al mondo delle pizzerie, ma sappiamo che a leggere questa rivista sono anche i famigliari dei pizzaioli, molti loro clienti, industriali e artigiani del settore e buona parte di quella vasta realtà che, direttamente o indirettamente ruota attorno al mondo della pizza.

Abbiamo fin qui percorso una lunga strada e ciò è stato possibile per il pieno sostegno garantitoci dalla proprietà della rivista, che ringrazio anche a nome di tutti i collaboratori e per l'indispensabile supporto di molte aziende del settore che hanno capito il nostro impegno, approvato la nostra linea editoriale, sostenendoci con la loro costante e preziosa presenza. A tutte queste aziende va il grazie mio personale e di tutta la redazione.

Da quando abbiamo iniziato il nostro percorso molte cose sono cambiate, le pizzerie del dopoguerra si sono in molti casi rinnovate, sicuramente per quanto riguarda l'offerta, grazie ad una più matura professionalità degli operatori, a prodotti scelti privilegiando la loro qualità più che il costo, a forni e attrezzature quasi tutti inesistenti nei primi decenni dell'ultimo dopoguerra.

Si sono differenziate anche le pizze, tutte figlie della storica pizza napoletana, anch'essa però rinnovatasi via via nel corso del tempo. Hanno trovato nuovi spazi la pizza rustica alla romana, la pizza in teglia, poi la pizza alla veneta (senza bordo e con lunga maturazione dell'impasto), la pizza da asporto, la pizza lunga e così via e, in questi ultimissimi tempi, si è unita alla storia della pizza anche quelle delle focacce locali, tanto è vero che ci sono dei pizzaioli che nel loro ambiente preferiscono le focacce, pur esse elaborate, alle pizze tradizionali. E non è finita, perché negli anni a venire troveremo nuove tipologie e se il pubblico le approva si conquisteranno giustamente un loro spazio,

Desidero infine rivolgere un ringraziamento particolare ai miei due collaboratori in redazione: Caterina Orlandi e Patrizio Carrer e fra i giornalisti ringrazio per tutti il professor Virgilio Pronzati, uomo meraviglioso e grande esperto di cucina, di vini e di grande umanità e, fra gli specialisti, la dott.ssa Marisa Cammarano, la nostra bravissima biologa nutrizionista, i cui articoli meritano d'essere raccolti e conservati, per rileggerli spesso tanto sono importanti. E a tutti voi, amici lettori, va il saluto e il grazie di tutti noi, assicurandovi che continueremo a offrirvi una rivista che vogliamo sempre migliore, più autorevole e sempre attesa.

www.giampierororato.blogspot.com

COLOPHON

PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile di Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura

edito da **PIZZA NEW S.p.A.**
Autorizzazione Tribunale di Venezia n. 1019 del 02/04/1990
Anno XXX - n.1 Gennaio 2019

Repertorio ROC n. 5768

DIRETTORE EDITORIALE Massimo Puggina
DIRETTORE RESPONSABILE Giampiero Rorato
SEGRETARIA DI REDAZIONE Caterina Orlandi
PUBBLICITÀ Patrizio Carrer, Caterina Orlandi
RESPONSABILE PROGETTO David Mandolin

REDAZIONE
via Sansonessa, 49 - 30021 CAORLE (Venezia)
Tel. 0421/ 212348 - Fax 0421/81007
E-mail: redazione@pizzaepastaitaliana.it
www.pizzaepastaitaliana.it

PROGETTO GRAFICO Manuel Rigo, Paola Dus, Elena Cazzuffi — *Mediagraf lab*

DIGITAL PUBLISHING Maura Trolese — *Mediagraf lab*

IN COPERTINA illustrazione di Ale Giorgini

STAMPA MEDIAGRAF S.p.A. Noventa Padovana (Pd)

COMITATO TECNICO E REDAZIONALE
Marisa Cammarano, Patrizio Carrer, Tony Gemignani (U.S.A.), David Mandolin, Gianandrea Rorato, Caterina Vianello, Laura Nascimben, Caterina Orlandi, Stefano Buso.

AFFILIAZIONI INTERNAZIONALI
Pete La Chapelle (N.A.P.O. - Pizza Today, U.S.A.), P.M.Q. Steve Green (U.S.A.), P.M.Q. Russia, P.M.Q. Cina, Drew McCarthy (Canadian Pizza Magazine, Canada), Valeria Vairo (Buongiorno Italia).


ASSOCIATO ALL'UNIONE ITALIANA STAMPA PERIODICA

ANES ASSOCIAZIONE NAZIONALE EDITORIA DI SETTORE

PER LA PUBBLICITÀ SULLE RIVISTE

ITALIA Pizza e Pasta Italiana
U.S.A. Pizza Today, P.M.Q.
GERMANIA Buongiorno Italia

TEL 0421.83148 - FAX 0421.81007

PER INFORMAZIONI, SOTTOSCRIVERE UN ABBONAMENTO O RICHIEDERE UN ARRETRATO:

TELEFONARE AL NUMERO 0421 212348
dal lun. al ven. dalle 10:00 alle 12:00
dalle 15:00 alle 17:00

INVIARE UN FAX A 0421 83178
– Servizio abbonamenti Pizza e Pasta Italiana

INVIARE UNA MAIL A
abbonamenti@pizzaepastaitaliana.it

L'abbonamento può avere inizio in qualsiasi momento dell'anno e dà diritto a ricevere 11 numeri della rivista. L'abbonamento andrà in corso dal primo numero raggiungibile.

a cura di **Patrizio Carrer**

Pizza Unesco, crescono turismo e fatturato

Tavoli in strada, pizzaiuoli in festa, esibizioni acrobatiche e tanta gente per celebrare il primo anniversario dell'iscrizione dell'"Arte dei Pizzaiuoli napoletani" nella lista del patrimonio culturale immateriale dell'umanità dell'Unesco nella storica via Chiaia nel cuore di Napoli vicino all'Antica Pizzeria Brandi, dove secondo tradizione è nata la margherita. Lo rende noto la Coldiretti che "è stata protagonista della più grande raccolta di firme #PizzaUnesco a sostegno del riconoscimento internazionale dello scorso anno". Le stime - riferisce la Coldiretti - parlano di un aumento del 7% delle presenze turistiche in Campania nel 2018 spinto dagli stranieri, con l'aggiunta ai flussi storici di inglesi, americani, tedeschi e francesi, di vacanzieri originari di Paesi quali Cina, Russia e Argentina, particolarmente golosi del tradizione enogastronomica italiana. Il giro d'affari del comparto pizza nel 2018 è cresciuto su valori superiori ai 30 miliardi l'anno, che corrispondono a un fatturato stimato in 15 miliardi.





Molino Vigevano a SIGEP 2019, tutte le novità

Molino Vigevano, storico brand del Gruppo Lo Conte dedicato al mercato delle farine per preparazioni dolci e salate, il primo ad avere creato linee di farine specializzate sia per uso professionale che casalingo, parteciperà alla 40° edizione di SIGEP, il Salone Internazionale di Gelateria, Pasticceria, Panificazione Artigianali e Caffè, alla Fiera di Rimini dal 19 al 23 gennaio 2019. L'attenzione dell'azienda sarà focalizzata sia sulle novità di prodotto sia sull'immagine rinnovata del brand. I visitatori saranno accolti in uno stand ancora più ampio e articolato rispetto a quello della scorsa edizione e per l'occasione, Molino Vigevano presenterà la nuova linea di farine dedicate alla ristorazione, che si compone di quattro prodotti: Selezione di Farine di grano tenero per pasta fresca; Farina di Mais Antico – Mais Corvino; Farina per panificazione e Farina per fritture. Per il debutto di queste novità, è stata pensata una presentazione in grande stile grazie alla partecipazione dello chef Massimiliano Contegiacomo, che ne mostrerà caratteristiche e punti di forza, svelando i segreti della preparazione a regola d'arte della pasta fresca. Lo stand sarà, inoltre, teatro di diversi show cooking con mastri pizzaioli di prestigio a livello nazionale, pronti a dimostrare le loro abilità nella preparazione di impasti a base delle farine delle linee Oro di Macina e Selezioni Speciali e raccontandone caratteristiche, peculiarità e performance.

Lo stand di Molino Vigevano pad B7 stand 116.



La nostra rivista **"Pizza e Pasta italiana"**, celebra in questo 2019 trent'anni di vita; un traguardo importante e addirittura storico. Quando nel 1989 siamo usciti con le prime timide copie di poche pagine, "Pizza e Pasta italiana" è stata come un vento nuovo che ha dato una forte scossa a tutto il mondo della pizza, diffondendo idee nuove, valorizzando strutture e strumenti, sollecitando studi e approfondimenti storici, scientifici e tecnici, grazie all'apporto di seri professionisti, di ottimi studiosi e ricercatori, di grandi innamorati della pizza.

Pizza e Pasta italiana

30 anni di storia

di Giampiero Rorato

Pizza e Pasta italiana è stata, di fatto, la prima rivista di settore a larghissima diffusione e, da allora, è sempre puntualmente uscita, mese dopo mese, undici numeri ogni anno e questo da ben trent'anni.
Ha subito suscitato curiosità, interesse, anche gelosie e ci sono stati tentativi di emulazione e chi scrive, che ha fondato e ancora dirige questa rivista, guardava con interesse e non nascosta simpatia alle varie iniziative editoriali, nella convinzione che risultassero utili a far crescere qualitativamente i pizzaioli, la pizza e le pizzerie, come di fatto è avvenuto, anche se quasi tutte le altre iniziative editoriali hanno avuto vita breve.
Sulle radici di **Pizza e Pasta italiana** sono nate via via molte iniziative che hanno contribuito a fare della pizza un cibo che ha conquistato anche l'alta ristorazione.
Innanzi tutto merita una forte sottolineatura la **Scuola Italiana Pizzaioli,** oggi presente con le sue sedi in tutta Italia e in molti Paesi esteri. Questa Scuola ha preparato migliaia di giovani entrati poi nel mondo del lavoro con una seria cultura di base, ricchi di entusiasmo, con giuste conoscenze per diventare, dopo la necessaria esperienza accanto a pizzaioli professionisti, loro stessi dei professionisti, attivi oggi in tutto il mondo, dall'Europa alle Americhe, dalla Cina, all'Australia, gratificati da meritati soddisfazioni economiche.
Evento straordinario, ormai conosciuto da tutti i pizzaioli, è il **Campionato Mondiale della Pizza,** giunto quest'anno alla **28^ edizione,** cui parteciperanno, **dal 9 all'11 aprile al Palacassa di Parma,** pizzaioli di oltre **40 nazioni.** Da quando ci siamo trovati nel 1991 a **Mendola** (Forlì-Cesena) per la prima edizione, a quest'anno, che celebriamo **il Campionato Mondiale a Parma** – dopo essere passati per **Castrocaro Terme, Viareggio e Salsomaggiore** – la crescita del mondo della pizza è stata davvero esplosiva.
L'evento mondiale, che ha visto quasi subito la partecipazione di diverse centinaia di pizzaioli, ha offerto e offre non solo la possibilità a numerosi pizzaioli di emergere e acquistare prestigio, con i conseguenti vantaggi economici, ma ha rappresentato e rappresenta la più importante occasione di confronto internazionale di pizzaioli, un confronto tecnico e operativo, sulle farine, le farce, i forni, le attrezzature, il servizio e il modus operandi. Il **Campionato Mondiale della Pizza** è riconosciuto come il più importante evento a livello mondiale riguardante il mondo della pizza, coinvolgendo pizzaioli, operatori economici, media, prodotti e in particolare farine, farce, forni e attrezzature varie. Ed è grazie anche al **Campionato Mondiale**, organizzato

Una rivista che ha accompagnato gli eventi e la crescita qualitativa della pizza in Italia e nel mondo

da **Pizza New con questa rivista,** che le pizzerie e la pizza hanno conosciuto in questi ultimi decenni uno straordinario sviluppo in Italia e nel mondo.
Altro evento, figlio di **Pizza e Pasta italiana,** che ha suscitato da subito l'interesse sia dei pizzaioli come delle industrie di settore, è il **Giropizza**, manifestazione che coinvolge non solo l'Italia, prevedendo ogni anno diverse tappe in Europa e in altri continenti, in concomitanza con le più importanti fiere alimentari internazionali, **da Parigi, ad Amburgo, a Las Vegas a Shangai.** E queste presenze sono di grande importanza, poiché aiutano a far conoscere nel mondo il **made in Italy,** non solo la pizza nelle diverse forme che la tradizione italiana ha elaborato nel corso del tempo - **napoletana, romana, veneta, ecc.** – ma anche numerosi prodotti alimentari, come le farine, le conserve di pomodoro, e altri in barattolo, in busta, in bottiglia, in lattina – asparagi, funghi, burro, olio extravergine d'oliva italiano, mozzarella, fior di latte, prosciutti crudi e cotti, ortaggi e ancora forni e attrezzature di settore.
Il Giropizza è una delle impegnative manifestazioni nata e sostenute da questa rivista e siamo orgogliosi di contribuire in modo concreto a far conoscere all'estero tanti importanti aspetti del nostro stupendo made in Italy.

La redazione di **Pizza e Pasta italiana,** impegnata da trent'anni a trasmettere, attraverso gli articoli che vengono pubblicati, conoscenze e saperi, continuando ed estendendo anche il lavoro della **Scuola Italiana Pizzaioli,** informando sulle novità, sulle esigenze dei consumatori, sui prodotti agroalimentari, i forni e le attrezzature che interessano i pizzaioli, sviluppa dal 1989 il proprio impegno culturale con serietà e competenza e desidero qui ringraziare i giornalisti, gli esperti, i collaboratori che hanno collaborato e collaborano con intelligente generosità, contribuendo fin dall'inizio – trent'anni fa – a formare schiere di pizzaioli sempre più competenti e professionali, al servizio dei consumatori sia italiani che esteri, poiché questa rivista, presente anche in internet, è letta con interesse in ogni parte del mondo, non solo dai pizzaioli ma da quanti amano e si interessano di prodotti alimentari, di alimentazione, di ristorazione.

Concludo assicurando l'impegno della proprietà editoriale, dei collaboratori e mio personale perché la voce di Pizza e Pasta italiana sia sempre più autorevole, al servizio del vasto mondo della pizza, dei consumatori e del made in Italy, poiché tutti noi amiamo l'Italia, i prodotti italiani, la tradizione italiana e la ristorazione italiana, della quale la pizza è e resta un elemento qualificante, il piatto in assoluto più richiesto e consumato in Italia e nel mondo.

Un editore orgoglioso

Il Direttore Editoriale

Massimo Puggina

Trent'anni sono un traguardo veramente importante, se poi si pensa che stiamo parlando di una rivista che parla di pizza, di pasta, di enogastronomia, di cultura, di una rivista cartacea che viene "ancora" spedita per 11 numeri l'anno in tutta Italia e si presenta nel mondo con una versione annuale in lingua inglese, allora trent'anni sono più che un traguardo, sono un orgoglio per tutti noi. Per questo (normalmente non scrivo) questa volta tolgo un po' di spazio ai professionisti della penna. Voglio cogliere l'occasione per ringraziarvi, e mi rivolgo proprio a voi che mi state leggendo, anzi che state leggendo Pizza e Pasta Italiana e con noi avete vissuto questi trent'anni di trasformazione e crescita di un mercato del fuori casa difficile ma appassionante. Un'evoluzione qualitativa che abbiamo seguito e, speriamo, qualche volta anche stimolato.

Spero vi uniate a me nel ringraziare la redazione per l'impegno di professionalità e passione che quotidianamente fornisce ed in particolare il direttore responsabile dott. Giampiero Rorato che fin dal primo numero collabora con la rivista. Con lui ringrazio le oltre duecento firme che negli anni si sono alternate nella profusione di informazioni per un pubblico esigente e qualificato.

Il ringraziamento va poi esteso a tutto lo staff di Pizza e Pasta Italiana, al responsabile progetto, alla segreteria di redazione, all'ufficio commerciale, al progetto grafico, al comitato tecnico e redazionale nonché a tutti gli inserzionisti che negli anni, e tuttora, credono con soddisfazione in questo prestigioso veicolo di comunicazione.

Mi auguro che anche nel futuro possiate continuare a seguirci con continuità per vivere con noi in anteprima le novità ed i cambiamenti che caratterizzano questo meraviglioso settore professionale in cui operiamo. Per questo abbiamo affiancato alla versione cartacea il sito pizzaepastaitaliana.it, rinnovato per l'occasione, con il suo archivio. Un prezioso condensato dei trent'anni di esperienza, ricerca e confronti sui temi a noi più cari: Pizza, Pasta, Enogastronomia e Cultura.

Grazie.

30

1989



di Patrizio Carrer

Gli ultimi trent'anni della nostra storia hanno visto dei significativi cambiamenti politici, sociali, economici e tecnologici non solo in Italia, ma anche in tutto il mondo. I confini di tante nazioni sono cambiati, le monete di buona parte degli stati europei sono state sostituite dall'euro, ci sono stati grandi mutamenti che hanno influenzato – e influenzano tutt'ora – tutte le nostre abitudini quotidiane.

Nel 1989, quando questa rivista cominciò ad essere stampata, internet era uno strumento relegato all'interno di università o centri militari. La comunicazione mobile esisteva, ma non era certamente così diffusa e avanzata, i computer c'erano ma il loro utilizzo era ancora molto limitato e per le generazioni attuali sembra impossibile immaginare un mondo in cui i testi si redigevano con macchine da scrivere, le comunicazioni venivano inviate via fax e le cabine del telefono affollavano le strade e i bar di tutta Italia.

Cos'è cambiato? Trent'anni densi di storia

Anche la pizza è cambiata e non potrebbe che essere così: in 30 anni il piatto italiano più conosciuto al mondo ha subito un'evoluzione dovuta sia a una costante professionalizzazione del settore, sia a una continua crescita dei mezzi, delle materie prime e dei servizi messi a disposizione di chi lavora in pizzeria o in cucina. La rivista Pizza e Pasta italiana ha avuto il privilegio di fotografare anno per anno questa evoluzione e quello che emerge è che il settore pizza ha fatto passi da gigante, avvicinandosi sempre di più all'alta cucina, ma mantenendo e tutelando le eccellenze che danno lustro al Made in Italy.



2019

1989-1993

Nel 1989 il costo di una pizza Margherita oscillava tra le 6500 e le 8000 lire, lo stipendio medio era di 1 milione e centomila lire e un litro di benzina costava intorno alle 1500 lire. In Europa, si assiste alla caduta del Muro di Berlino, da quel momento l'assetto politico mondiale cambia radicalmente. Le pizzerie all'epoca in Italia sono circa 25mila e l'offerta ristorativa era caratterizzata dal boom dei fast food. Nel 1985 sbarca in Italia Mc Donald's che qualche anno dopo comprerà la catena Burghy. La fotografia della pizzeria Italiana sul finire degli anni 80 è quella di un locale a gestione familiare, dove non mancano le eccellenze, dove si lavora con metodi artigianali, i "trucchi del mestiere" vengono custoditi gelosamente dal pizzaiolo, il quale difficilmente cede le proprie conoscenze all'ultimo arrivato. Un anno prima era nata la prima Scuola dedicata ai pizzaioli (Scuola Italiana Pizzaioli) con un programma di formazione incentrato sugli impasti per la pizza, le farine, le lavorazioni e le cotture della pizza. La Scuola Italiana Pizzaioli dal 1988, a Caorle, ha formato e continua a preparare migliaia di pizzaioli e aspiranti tali.
Nel 1989 nasce la rivista Pizza News, un foglio d'informazione dedicato ai pizzaioli e alle pizzerie di tutta Italia, qualche tempo dopo prenderà il nome di Pizza e Pasta Italiana. La pizzeria d'asporto si trasforma e diventa franchising, tra le prime realtà italiane a darsi una connotazione in questo senso ci sono i punti–vendita "Spizzico", che successivamente verranno assorbiti dal marchio Autogrill. C'è inoltre il marchio Pizza New che dal 1993 comincia ad affermarsi come pizzeria d'asporto e a domicilio e nel giro di qualche anno crescerà vorticosamente, con 53 punti vendita distribuiti in Italia e nel mondo.
Nel 1992 si svolge il primo Campionato Mondiale della Pizza, a Meldola, in provincia di Forlì, i pizzaioli che vi partecipano sono 80 e ad aggiudicarsi il primo titolo è Virgilio Uberti, per la categoria pizza in teglia si aggiudica il titolo Angelo Iezzi.

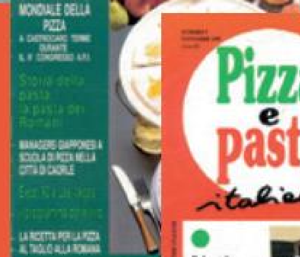


















1994-1999

Dalla seconda metà degli anni 90 ci si affaccia ad un mondo che in cinque anni è cambiato radicalmente: ci sono nazioni nuove, stati che si riuniscono e altre che si dividono e anche in Italia il panorama politico è mutato in modo drastico a seguito dell'inchiesta "Tangentopoli". L'Europa dal 1 novembre del 1993 è un po' più unita grazie ai trattati di Maastricht che stabiliscono delle regole comuni tra i paesi facenti parte della vecchia comunità economica europea e che da lì a qualche anno porteranno all'adozione della moneta unica. L'evoluzione tecnologica sta facendo passi da gigante: negli uffici e nelle case degli italiani il computer diventa un oggetto indispensabile e nel 1995 internet si espande in tutto il mondo. Sempre in quell'anno, il cellulare si diffonde in tutta Italia: sarà questo oggetto a cambiare radicalmente lo stile di vita degli italiani, che un po' alla volta abbandoneranno cabine telefoniche e linee fisse in favore di questi nuovi strumenti. Lo stipendio medio è di circa 1 milione e 300mila lire, e il costo di un caffè al bar di 1300 lire mentre la pizza margherita rimane sempre un piatto alla portata di tutti, con un prezzo medio di 6500 lire. Nella ristorazione le catene di pizzeria si affermano nel mercato e affollano le piazza di tante città e la facilità negli spostamenti (le prime compagnie aeree low cost entrano nel mercato nel 1997) invogliano tanti concittadini a tentare fortuna nel mondo della ristorazione nelle più importanti capitali europee. Nel 1997 a Napoli nasce il ristorante-pizzeria "RossoPomodoro", da un'idea di Franco Manna, Roberto Imperatrice e Giuseppe Montella, da lì a qualche anno la pizza e la cucina partenopee saranno espressione di un franchising di successo diffuso in tutto lo stivale e non solo. Il Campionato Mondiale della Pizza dopo le prime edizioni a Mendola, Castrocaro e Viareggio, si trasferisce a Salsomaggiore Terme (Parma) dove vi resterà per molti anni. Anno dopo anno la manifestazione crescerà sempre di più diventando un appuntamento fisso per i pizzaioli e i pizza lovers di tutto il mondo. In questi anni Miss Italia sarà una presenza costante alla manifestazione, con tv e redazioni internazionali accreditate, a testimonianza di come la pizza e I pizzaioli muovano sempre più interesse.









PIZZA
AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI

PIZZA AI FUNGHI PORCINI TARTUFATI



QUICK OVEN FRIES

FARM FRITES



LA PATATINA CHE CUOCE NELLO STESSO TEMPO DELLA PIZZA!

Nessun odore di fritto, nessuno spreco, nessuna perdita di tempo e costi/porzione sotto controllo.

Il suo spessore di 8,5 mm e la qualità delle materie prime le conferiscono un gusto e una croccantezza impareggiabili.

Richiedi un campione gratuito
Prova la comodità e la qualità delle patatine Quick Oven Fries direttamente nel tuo forno
Invia una email a: info@farmfrites.com

www.farmfrites.com



2000-2004

In italia il costo di una pizza Margherita si aggira intorno ai 5 euro (con punte massime di 7, 5 euro), uno stipendio medio è di circa 1000 euro e un litro di benzina ha un costo di circa 1,5 euro (con oscillazioni molto ampie a causa delle tensioni internazionali). La percezione diffusa in Italia è di un ridotto potere d'acquisto e molte famiglie cominciano a ridurre le spese superflue, calano per esempio le vendite dei quotidiani, anche grazie alla diffusione dell'informazione on line, e la pizza diventa per tanti italiani l'alternativa alla classica cena fuori. Nel 2004 nascono i primi social network che di lì a qualche anno diventeranno popolari in tutto il pianeta. L'offerta ristorativa in Italia comincia a diversificarsi: nelle grandi città ma via via anche nei centri più piccoli spuntano locali che offrono cibi etnici e molto spesso le pizzerie devono fare i conti con una concorrenza più agguerrita. Nel 2001 in Veneto nasce "SKK" il primo franchising di Kebab nel Belpaese e il marchio friuliano Cigierre (Compagnia Generale di Ristorazione SPA) apre l'offerta ristorativa a ristoranti tematici multietnici, in pizzeria le novità sono i preparati gluten free tant'è che per la prima volta al Campionato Mondiale della Pizza viene introdotta la categoria "Pizza senza glutine".













Pizza e pasta italiana

LA RIVISTA IN ANTEPRIMA SU INTERNET

www.pizzaepastaitaliana.it

Da Gennaio 2001,

2005-2010

I consumi cominciano a cambiare: il telefonino diventa uno strumento indispensabile per vivere, lavorare e per il tempo libero, nel 2008 Steve Jobs, patron di Apple, lancia sul mercato la prima versione di un dispositivo mobile integrato: l'I – phone. Sempre nel 2008 una grande crisi economica colpisce il pianeta, l'onda lunga della recessione si farà sentire anche in Europa e in Italia, tante aziende saranno costrette a ridimensionarsi o nel peggiore dei casi a chiudere. Crescono i consumi on line, considerati più convenienti soprattutto sui prodotti tecnologici, diventati il nuovo oggetto del desiderio degli italiani. La crisi cambia anche le abitudini degli italiani, si continua ad uscire, ma si mangia di meno al ristorante e si va di più in pizzeria, tanti locali propongono formule all you can eat, per avvicinare le famiglie, ma molto spesso a risentirne è la qualità dei piatti proposti. La pizza napoletana diventa una "Specialità territoriale garantita" nel 2009, con tanto di disciplinare emesso dal Ministero delle Politiche Agricole e forestali, che ne certifica la preparazione e origine. È il primo riconoscimento ufficiale che viene dato al piatto italiano più conosciuto e apprezzato nel mondo, tanto che la pizza napoletana STG diventerà una gara al Campionato Mondiale della Pizza.
La rivista Pizza e Pasta italiana aumenta la tiratura e registra un grande interesse per la "riscoperta" di farine ottenute da cereali per così dire "antichi" e per il lievito madre. Il costo di una pizza Margherita oscilla sempre tra i 5 e i 7 euro.

















2011-2018

La crisi economica morde il freno: Spagna, Italia, Portogallo, Grecia ma anche Francia e Germania devono fare i conti con disoccupazione, sfiducia nelle istituzioni europee e addirittura con l'uscita della Gran Bretagna dall'Unione Europea. In Italia a dominare la scena sono i social network, che inventano un linguaggio e sono i nuovi media con cui confrontarsi. Le app diventano il mezzo preferito dagli italiani per fare acquisti on line, pagare bollette o cercare ristoranti e pizzerie con ottime recensioni. A Milano nel 2015 va in scena l'Esposizione universale il cui tema sarà l'alimentazione: l'evento diventerà una grande occasione di rilancio sia per la città meneghina che per tutto il food Made in Italy. Gli italiani impazziscono per la cucina in tv e le giacche bianche diventano delle star. Questo successo non si traduce tuttavia con un aumento della clientela nei rispettivi ristoranti, tutt'altro, a guadagnarne sono molto spesso le pizzerie che diventano sempre più gourmet e le catene che invece si specializzano in proposte di alta qualità. Gli empori–ristoranti Eataly diventano il nuovo format che l'Italia esporta nel mondo, con prodotti di altissima qualità e una cucina di altrettanto valore.

L'arte del pizzaiuolo diventa patrimonio Unesco nel 2017, si tratta del più importante riconoscimento che un instituzione internazionale conferisce alla pizza e pizzaioli e nel 2012 dopo più di 20 anni la rivista Pizza e Pasta Italiana si rinnova con una nuova e moderna impostazione grafica molto accattivante, arricchendosi di nuovi contenuti, una scelta attentamente volute e studiata per affrontare da protagonista le sfide del futuro. Il Campionato Mondiale della Pizza dopo tanti anni si sposta da Salsomaggiore a Parma, con un rinnovamento radicale nell'estetica e nei numeri. Il cambiamento viene premiato e l'edizione 2018 raccoglie più di 750 concorrenti provenienti da 44 nazioni.





Le sfide sono tante. La pizza è rimasto un piatto alla portata di tutti, ma ora viene declinata in chiave gourmet e la sua tradizione è tutelata da un disciplinare ministeriale e dall'Unesco. I pizzaioli sono cambiati, ma le istituzioni faticano ancora a riconoscerne ufficialmente la professionalità. Tanti istituti di formazione professionale hanno inserito la pizza nei propri programmi facoltativi, ma c'è ancora molta strada fare in questa direzione. Le aziende italiane invece rimangono all'avanguardia in questo senso, con una grande offerta di servizi, tecnologie e prodotti che migliorano sempre di più il lavoro del pizzaiolo e quindi la pizza stessa L'impegno della rivista Pizza e Pasta Italiana continuerà ad essere à quello di osservare, capire e comunicare le novità di un settore mai così ricco di novità e molto stimolante.



2019

a cura di Patrizio Carrer

Attrezzature, servizi e materie prime,

com'è cambiato il lavoro del pizzaiolo

LA PAROLA AI PROFESSIONISTI DEL SETTORE



La pizza è un piatto che non invecchia mai, ma rispetto a 30 anni fa ci sono stati piccoli e grandi cambiamenti che hanno migliorato le abitudini lavorative dei pizzaioli. Tutto questo è stato possibile grazie all'innovazione e alla creatività di chi si occupa di fornire servizi, attrezzature, materie prime a chi lavora in questo settore e la redazione di Pizza e Pasta Italiana ha interpellato i protagonisti di questa evoluzione.
I forni, che siano a gas, a legna o elettrici sono strumenti fondamentali per chi lavora in pizzeria e proprio la loro evoluzione tecnologica ha fatto passi da gigante in questi tre decenni: nei forni elettrici per esempio è migliorato sensibilmente il rapporto tra calore e consumi, grazie a soluzioni "intelligenti" in grado di ottimizzare l'assorbimento di energia. **Gianluca Procaccini**, istruttore della Scuola Italiana Pizzaioli di Ostia, titolare della pizzeria da "Gianluca Il Campione" e pizzaiolo dal 1986 ha le idee molto chiare su come la tecnologia abbia migliorato il suo lavoro in pizzeria

Gianluca Procaccini



"Rispetto a trent'anni fa le attrezzature per le pizza sono migliorate qualitativamente e di conseguenza anche il nostro lavoro. Per esempio io utilizzo nella mia pizzeria un forno elettrico con scheda elettronica e questo mi permette



di programmare l'orario di accensione, la temperatura del forno e di conseguenza riesco a ottimizzare i consumi, che sono una voce decisamente importante nei costi della pizzeria. Questo ci aiuta tantissimo nel lavoro: preparo infatti molte più pizze rispetto a trent' anni fa e quando ho serate molto impegnative ho bisogno di affidabilità e costanza".

Dice Gianluca Procaccini.

Il forno a legna è considerato il mezzo più tradizionale per cuocere la pizza, ma anche qui ci sono state delle importantissime innovazioni, soprattutto per quanto riguarda l'utilizzo di materiali isolanti, la coibentazione e alcune innovazioni tecniche che hanno velocizzato e migliorato qualitativamente il lavoro in pizzeria.



"Ho introdotto un forno a legna con piano rotante più di vent'anni fa"

Dice Graziano Bertuzzo (Responsabile Area Tecnica Scuola Italiana Pizzaioli - pizzeria Brian, Eraclea)





"E da allora il mio lavoro in pizzeria è migliorato molto. Il piano rotante mi permette di cuocere le pizze in modo uniforme, senza preoccuparmi di girarle sempre e questo per me è un risparmio di tempo, personale e di soldi".

Graziano Bertuzzo

Inoltre i forni a doppia alimentazione Legna/gas, danno modo di raggiungere velocemente la temperatura desiderata, una cosa molto importante soprattutto quando una servizio si potrae più del dovuto. Perfino il combustibile utilizzato è diventato più ergonomico ed efficiente, l'introduzione nel mercato dei tronchetti di legno termo pressati a scapito della legna ha migliorato il lavoro in pizzeria, ottimizzato gli spazi di stoccaggio e l'efficenza energetica.

Se il forno è uno strumento indispensabile per la pizzeria, altre tecnologie, applicate magari alla panificazione, sonolo oggi parte integrante del lavoro del pizzaiolo, migliorandone sensibilmente la proposta. Celle per il controllo della lievitazione, abbattitori di fuliggine, piaccametri sono diventati degli strumenti indispensabili tanto quanto i forni o le pale per pizza.



Mario Signorile della pizzeria del Centro a Turate in provincia di Como, oltre ad una costante ricerca sul lievito madre, ha introdotto nella linea di preparazione degli impasti, una cella di lievitazione.

“La cella di lievitazione mi ha permesso di fare quello che volevo: controllare al meglio i parametri degli impasti, gestire il lievito madre e garantire una costanza nella qualità dei miei impasti.”

Afferma Mario

“Inoltre con la cella di lievitazione posso letteralmente sbizzarrirmi, e fare biga, polish e addirittura con i panettoni che ormai ogni anno faccio per i miei clienti”.



Mario Signorile

In questo senso anche il piaccametro, cioè lo strumento che serve misurare il ph di un liquido o di una sostanza solida o semi solida è diventato un oggetto di uso comune durante la preparazione degli impasti per la pizza.

Le pale per pizza sono degli strumenti indispensabili e la loro storia è legata a doppio filo con le esigenze dei pizzaioli: 30 anni fa il mercato offriva soluzioni molto semplici, certamente di qualità, ma che nel corso degli anni si sono adattate alle necessità di chi lavora davanti ad un forno. Più leggere, più ergonomiche e resistenti, le moderne pale per pizza sono frutto di anni di ricerca sul campo: un pizzaiolo può infornare fino a 400 pizze in una serata, di conseguenza la pala deve scivolare velocemente sotto il disco e resistere allo shock termico derivato dal passaggio dal banco di lavoro alla camera del forno. Tutt’oggi chi produce pale per pizza deve tener conto di questi fattori e una semplice intuizione come la pala forata - che migliora la presa della pala sul disco ma allo stesso tempo fa cadere la farina in eccesso evidando l’accumulo di farina bruciata a fine cottura – ha migliorato notevolmente la qualità delle pizze servite al tavolo.

Sulle farine e sui prodotti da farcitura ci sarebbero pagine da riempire, ma lo spazio a disposizione di questo articolo non permetterebbe di raccontarne tutta la storia. In linea di massima, in base anche all’osservazione di **Michele Croccia** (Scuola Italiana Pizzaioli Salerno, Pizzeria La Pietra Azzurra a Caselle in Pittari) il mercato delle farine è cambiato molto negli ultimi anni.

Michele Croccia



"Rispetto a tanti anni fa, è aumentata la gamma di farine"

Dice Michele Croccia.

"Oggi le farine e i semilavorati per pizza sono in grado di garantire uno standard qualitativo elevato e questo è molto importante. Negli ultimi 10 anni c'è stato un boom di farine e miscele diverse, dal Khorasan, al farro, grani antichi e così via, questo ci ha permesso di spaziare con le lavorazioni".

E le farciture per pizza? Anche qui c'è da osservare una tendenza molto interessante: il fenomeno della pizza gourmet ha alzato notevolmente l'asticella della qualità delle farciture: pizzaioli gourmet come Padoan e Bosco farciscono le loro creazioni con ingredienti DOP di altissimo pregio, assottigliando la distanza tra pizza e alta cucina. Le aziende hanno immesso nel mercato eccellenze legate al territorio, come i pomodorini del Piennolo o i Friarielli, specialità che fino a 10 anni fa sarebbe stato impossibile trovare nei menù delle pizzerie in tutta Italia. Più scelta ma anche maggiore attenzione ai packaging dei prodotti, con formati in busta e bag in box, in grado di ottimizzare lo stoccaggio delle merci e allungando la shelf life degli ingredienti confezionati.

3 Pizze per 30 anni

(e un primo piatto stellato)

A cura della redazione

Per festeggiare I 30 anni di Pizza e Pasta Italiana, la redazione ha scelto alcune pizze che sono un esempio dell'evoluzione, la tradizione l'innovazione di questo piatto. Non sarebbe stato possibile mettere tutte le ricette che la rivista ha pubblicato in questi tre decenni, per questo si è scelto di pubblicare tre creazioni che rappresentano rispettivamente

- Pizza Napoletana STG
- Pizza a Due
- Pizza in pala, un impasto della tradizione ma che negli ultimi anni è diventata molto popolare nelle pizzerie di tutta Italia.

Queste tre ricette danno un'idea di come sia cambiata la pizza negli ultimi anni, di come allo stesso tempo ci sia una grande attenzione alla sua tradizione e infine di come si possano riscoprire ricette e impasti della tradizione. Ci auguriamo che i nostri lettori possano ritrovare il loro lavoro e impegno in queste proposte. Il ricettario si chiude infine con un primo piatto stellato, regalatoci dallo chef tre stelle Michelin, Heinz Beck (Ristorante La Pergola, Roma) e che pubblichiamo con grande piacere nelle pagine della nostra rivista: Maccheroncini integrali al ferretto con gamberi rossi, coulis di melanzana e croccante di pane.



La Pizza Napoletana STG

Giuliano Bucci nel 2016 si aggiudica il primo posto al Campionato Mondiale della Pizza per la categoria STG. La gara, presente già da qualche anno al Campionato Mondiale della Pizza premia non solo la qualità della pizza ma anche il modo con cui il pizzaiolo rispetta la tradizione e il disciplinare per la preparazione di questo piatto. Abruzzese, Giuliano Bucci è titolare del ristorante pizzeria "La Fattoria" a Roccaraso (L'Aquila) e la pizza proposta è una Margherita con pomodoro San Marzano e mozzarella.



Pizza a Due

Durante l'edizione 2013 del Campionato Mondiale della Pizza, il podio della gara di pizza a due parla una sola lingua, il francese: per la prima volta infatti tutti i gradini del podio di una gara del Campionato mondiale della Pizza sono occupati da pizzaioli – e chef- francesi. Un successo meritato per una nazione che da sempre contende all'Italia il primato nella cucina e che negli ultimi anni si sta affermando anche sulla pizza.

Pascal Poupon lavora della Pizzeria "Paolo Pizza" di Chalon Sur Saone, cittadina del dipartimento della Saona e Loira nella regione della Borgogna mentre lo chef Olivier Pierrot opera nelle cucine del Ristorante Le Terminus di Tournus nella stessa regione del suo amico Pascal. Poupon e Pierrot, professionisti di grande cultura, conoscenza dei prodotti e molto attenti all'evoluzione dei gusti, hanno presentato una pizza davvero eccellente, "Rayon de Soleil" (Raggio di Sole) con una farcia composta da foie gras, nocciole, fudge e chips di zucca e da funghi shitake, un insieme armonicamente fuso, ben equilibrato, godibilissimo al palato.



La pizza in Pala

Nel 2013 viene introdotta la gara di Pizza in Pala al Campionato Mondiale della Pizza: nelle pizzerie infatti trovano sempre più spazio queste gustose proposte della tradizione dell'Italia centrale e ad aggiudicarsi il primo titolo di questa categoria è il pizzaiolo veneto Gianni Calaon, di San Giorgio delle Pertiche (PD) della pizzeria "Penelope". La farcitura è stata realizzata con profumo di lardo, stracciatella, pomodoro confit, caviale di basilico e Parmigiano Reggiano. Un'esempio di pizza tradizionale, ma con gusti e sapori rivisitati in chiave moderna.



... e un primo piatto stellato

Maccheroncini integrali al ferretto con gamberi rossi, coulis di melanzana e croccante di pane



(Ricetta dello chef Heinz Beck)

Ingredienti
Per I Maccheroncini integrali: 60 gr Farina 00, 150 gr Semola di grano duro, 80 gr Farina integrale di grano tenero, 20 ml Olio extra vergine di oliva, 40 ml Vino bianco, 70 ml Acqua
Gamberi rossi: 12 Gamberi rossi, Olio extra vergine di oliva, Maggiorana
Per la salsa, 50 gr Sedano, 50 gr Cipolla, 50 gr Carota, 50 gr Pomodori, 1 spicchio Aglio Olio EVO, 12 Teste di gamberi rossi, Vino bianco, un Anice stellato, ¼ Buccia di arancia grattugiata, un pizzico pperoncino
Per la Purea di melanzane affumicate: 2 Melanzane, Olio extra vergine di oliva, pane croccante, 20 gr cipolla, uno spicchio aglio, 5 gr acciughe, 2 gr capperi, pepperoncini, ½ cucchiaio Concentrato di pomodoro, 120 ml vino bianco, 80 gr di pane casereccio, raffermo, senza sale.



Guarnizione del piatto
150 gr Maggiorana, foglie

Procedimento
I maccheroncini integrali: Fare un impasto con la farina 00, la semola di grano duro, la farina integrale di grano tenero, il vino bianco, l'olio extra vergine di oliva ed un po' d'acqua. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo e corposo. Lasciare riposare per 1 ora. Stendere la pasta ad uno spessore di 3 mm e ritagliare dei rettangoli di 5cm x 1cm. Avvolgere la pasta su sé stessa con un apposito ferretto per ottenere dei maccheroncini. Spolverarli con semola ed essiccarli su una tavola di legno.
I gamberi rossi: Sgusciare i gamberi rossi e tagliarli a metà. Marinarli in olio extra vergine di oliva e maggiorana. La salsa: rosolare il sedano, la cipolla, la carota, I pomodori e l'aglio in una padella con olio extra vergine di oliva. Una volta rosolato, scolare l'olio, aggiungere l'anice stellato e le teste dei gamberi rossi, precedentemente lavate e private delle parti interne. Bagnare con il vino bianco e coprire con acqua fredda. Lasciare sobbollire per 1 ora circa, filtrare il tutto con un colino fine e ridurre a 200 ml circa. La purea di melanzane affumicate: Lavare accuratamente le melanzane; cucinarle intere sopra una griglia a carbone vivo, facendo attenzione a girarle spesso. Una volta cotte, togliere la buccia e frullare la polpa aggiungendo un cucchiaio di olio extra vergine di oliva. Il pane croccante: Tagliare le fette di pane a cubetti. Rosolare la cipolla, l'aglio, le acciughe i capperi precedentemente tritati ed aggiungere il peperoncino ed il concentrato di pomodoro. Bagnare con il vino bianco e lasciare ridurre della metà. Aggiungere i cubetti di pane, mescolare fino a complete assorbimento del fondo e lasciare essiccare in forno per un'ora. Frullare il tutto finemente.

Preparazione del piatto
Mettere il fondo dei gamberi in una padella, ridurre a metà ed aggiungere la buccia di arancia grattugiata ed il peperoncino. Aggiungere i maccheroncini, i gamberi e mantecare bene. Collocare al centro del piatto la purea di melanzane affumicate, adagiarvi i maccheroncini e spolverare con la mollica di pane (circa 7 gr per piatto). Decorare il tutto con le foglie di maggiorana.

il vino in pizzeria

di Virgilio Pronzati

In trent'anni nelle pizzerie, per quanto riguarda il vino, sono cambiate in meglio molte cose. Negli anni '80 nelle pizzerie, il vino era, a seconda della regione dove sorgeva il locale, un vinello per lo più bianco e rosato, spesso servito sfuso in quartini o mezzolitro, prodotto dai contadini locali. Nello stesso periodo, in città, la birra la faceva quasi da padrona. Era chiara e con molta spuma, confezionata in bottiglie da 33 cl.

Quel poco vino presente, era di poca o appena sufficiente qualità. Molto consumata anche la Coca Cola. Mentre la pizza o meglio le pizze erano di media o buona qualità. Nei primi anni '90, il vino più presente e servito ai tavoli delle pizzerie era quello "mosso", ossia frizzante, affiancato da qualche etichetta di spumante fatto col metodo Charmat. Discreti vini prelevati da finte botti e serviti freschi in caraffe. Meglio le proposte enoiche nella seconda parte di quegli anni.

NOVALTEC,
I MIGLIORI NELLA PULIZIA PROFESSIONALE

GENERATORI DI VAPORE CON ASPIRAZIONE


elimina i detersivi


sanifica senza i 4 passaggi HACCP


dimezza i tempi di pulizia

- Rispetta la normativa HACCP
- Eroga vapore 175°
- Aspira e asciuga

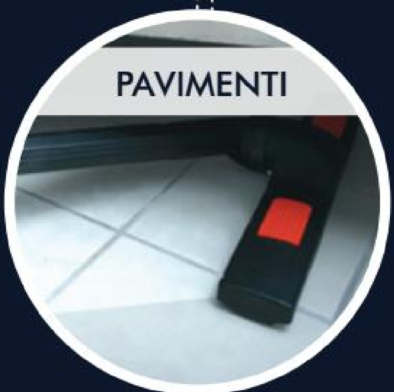








Sanifica senza aloni



Spazza, lava e asciuga



Sgarassa e aspira

+ di 30.000 CLIENTI
MANCHI SOLO TU!
CHIAMA E PROVALA GRATUITAMENTE
CHIAMA ORA 041 449949

Sigep 19|23 .01. 2019
RIMINI EXPO CENTRE, ITALY
www.sigep.it

VIENI A TROVARCI AL SIGEP!
PADIGLIONE D7 STAND 024

Via P.S. Mattarella, 28 - 30037 Gardigiano di Scorzè (VE) - T. 041 449949 F. 041 5830575 - www.novaltecgroup.com - info@novaltecgroup.com



Affiancati ai bianchi secchi e vivaci, rosati e, qualche rosso secco, come il Lambrusco Doc e Igt. Quest'ultimo, per accompagnare vari tipi di pizze farcite con salame crudo o cotto, prosciutto (idem) e formaggi. Più e qualificate scelte di bottiglie di vino, nei ristoranti pizzerie. In quanto la gamma di vini scelti per la lista dei piatti, era proposta o consigliata anche per le pizze.

Negli anni Duemila, la svolta. I patron delle pizzerie acquistavano via, via, anche bottiglie di pregio. I motivi: per qualificare o dare valore a pizza e locale, e per la crescente conoscenza del cliente per il vino. Da qui, la comparsa della (obbligatoria) lista o carta dei vini. Interessanti le proposte di pizze di un completo menù. Cioè come antipasto, primo e secondo piatto, e dolce.

In questi ultimi anni i nostri pizzaioli hanno raggiunto traguardi internazionali. Prestigiosi riconoscimenti al vertice di concorsi e, pizze di gran qualità, fatte con lievito madre e prodotti italiani d'eccellenza. Oltre le pizze classiche, una vasta scelta di altre, anche fuori dei canoni o creativo-sperimentali, ma di ottima base.

Adesso in molti locali c'è addirittura un sommelier! Dove manca, lo sostituisce un professionale cameriere con buona conoscenza dei vini e della tecnica dell'abbinamento. Bottiglie di pregio elencate in corrette liste dei vini con grandi Spumanti Classici e Champagne, serviti in bicchieri di cristallo per ogni tipologia di vini, Una sorta di Pizzeria Stellata che, pur allontanandosi da un recente passato per servizio e proposte, qualifica tutto il settore.



LA BIRRA



L'evoluzione della birra in Italia.

di Alfonso Del Forno

L'Italia è uno delle nazioni con il più basso consumo di birra pro-capite, circa 32 litri annui. Se paragonato a paesi come la Repubblica Ceca, con gli oltre 150 litri annui, ci si rende conto di quanto la birra poco appartenga alla cultura gastronomica del nostro paese. Le cause di questo fenomeno sono di certo individuabili nella nostra tradizione, legata al mondo del vino. Dopo la meteora del birrificio Saint Joseph di Sorrento, nato a metà degli anni '80 per opera di Peppiniello Esposito, una vera e propria rivoluzione prende vita tra il 1995 e il 1996, quando nacquero i primi microbirrifici. Di questi, cinque sono tuttora attivi e sono considerati i pionieri della birra artigianale italiana: Baladin, Beba, Birrificio Italiano, Lambrate e Turbacci.

Il birrificio Baladin nasce a Piozzo, in provincia di Cuneo, grazie all'impegno di Teo Musso. La grande passione per la birra, nonostante la famiglia si dedicasse alle vigne da sempre, spinge Teo a realizzare il marchio che, sin dall'inizio, è considerato ambasciatore della birra artigianale italiana nel mondo.
In provincia di Torino, a Villar Perosa, nasce il birrificio Beba. Ancora oggi questo birrificio produce utilizzando la sala cotta e la cantina del 1996, a dimostrazione che prima ancora della tecnologia, quello che conta è la capacità del birraio di saper progettare e realizzare ottime birre.
Spostandoci in Lombardia, a Lurago Marinone (Co), troviamo uno dei mostri sacri della birra italiana, il Birrificio Italiano, nato dalla passione e dall'estro di Agostino Arioli, il quale comincia a tracciare una strada italiana per le birre di bassa fermentazione.

BIRRA ARTIGIANALE

Sempre in Lombardia, nel quartiere Lambrate di Milano, nasce l'omonimo birrificio a servizio del pub di Via Adelchi, divenuto negli anni luogo di pellegrinaggio birrario per gli amanti di questa bevanda. Il grande successo delle birre di Lambrate, nonostante i continui ampliamenti all'interno dello stabile che lo ospita, costringe i soci del birrificio a crearne uno nuovo non lontano dalla sede storica, dove poter finalmente aumentare notevolmente i volumi produttivi.
Scendendo verso l'Italia centrale, arriviamo a Mentana, città distante poco più di venti chilometri da Roma, dove nasce il birrificio Turbacci. L'impianto, realizzato a servizio del pub della famiglia Turbacci, ha una licenza particolare: può produrre e vendere birra, per i primi quindici anni, solo all'interno del locale, senza alcuna possibilità di imbottigliarla e venderla all'esterno.
Con i primi cinque pioneri nasce un movimento che negli anni è cresciuto sempre più, creando le basi per lo sviluppo di una filiera sempre più solida e strutturata. Dalla volontà di fare gruppo dei primi microbirrifici italiani, nasce nel 1999 l'associazione culturale Unionbirrai. Questa struttura, creata per dare sostegno alle attività dei birrifici artigianali e per diffondere la cultura brassicola, promuove tante attività che coinvolgono professionisti e appassionati su tutto il territorio nazionale.
Con il nuovo Millennio, c'è un'espansione notevole del numero di birrifici, che si diffondo a macchia d'olio su tutto il territorio nazionale, senza escludere nessuna regione.
Nel luglio del 2016, il parlamento italiano approva il dispositivo di legge che definisce per la prima volta il termine "birra artigianale", con quattro parametri da rispettare per utilizzare questa dicitura in etichetta: assenza di microfiltrazione e pastorizzazione, indipendenza economica da altri birrifici e produzione annua inferiore a 200.000 hl.
Tutto ciò mentre la crescita del movimento brassicolo italiano è sempre costante, al punto da essere arrivati a fine del 2017, 21 anni dopo la nascita del movimento, ad un numero di circa 1000 marchi, di cui 700 birrifici e 300 beerfirm. Questi numeri rendono necessaria una visione diversa del mondo della birra artigianale in Italia, spingendo Unionbirrai a cambiare struttura per meglio operare a favore dei produttori. Infatti, nell'aprile del 2017, durante l'assemblea di Bologna, i soci Unionbirrai approvano il nuovo statuto per la trasformazione da associazione culturale ad associazione di categoria. L'ultimo tassello al puzzle della birra italiana è stato aggiunto nelle scorse settimane, quando Unionbirrai ha lanciato il marchio "Artigianale Indipendente una garanzia Unionbirrai", un logo che apparirà sulle etichette e nella comunicazione dei veri birrifici artigianali indipendenti. Il movimento brassicolo italiano, nonostante la giovane età, è quello che meglio si sta muovendo per la tutela dei piccoli produttori ed è osservato con molta ammirazione dagli altri paesi europei, così come emerso nell'ultima riunione dell'EBCU (European Beer Consumers Union) a Kastrup in Danimarca, con l'elezione nel direttivo di Simone Monetti, direttore generale di Unionbirrai.
In attesa di vivere con passione il futuro della birra artigianale italiana, brindo alla qualità dei nostri prodotti, ormai leader nel mondo. Cheers!

Illustrazioni di Antonella Manenti



PIZZA

CAMPIONATO
MONDIALE
DELLA
PIZZA

9-10-11
APRILE **2019**

AL PALACASSA
DI **PARMA**

IN CONTEMPORANEA CON **CIBUS CONNECT**

28ª EDIZIONE

763 CONCORRENTI

41 NAZIONI

1063 GARE



ISCRIZIONI ONLINE DAL 1 DICEMBRE 2018

*tutti i dati fanno riferimento all'edizione precedente

PROGRAMMA





CAMPIONATO MONDIALE DELLA PIZZA 2019 – IL PROGRAMMA DELLA MANIFESTAZIONE

Dal **primo dicembre 2018** sono aperte le iscrizioni per il **Campionato Mondiale della Pizza 2019.** La manifestazione che si svolgerà al **Palacassa della Fiera di Parma** dal **9 al 11 aprile,** comincerà di martedì e chiuderà con le consuete premiazioni di tutte le categorie. La manifestazione si svolgerà in concomitanza con **Cibus Connect** evento b2b dedicato al meglio del Food Made in Italy e dedicato ai principali operatori e professionisti del settore agroalimentare.

MARTEDÌ 9 APRILE

Dalle ore 9.00 apertura della Segreteria presso il Palacassa della Fiera di Parma.
Dalle ore 10.00 inizio di tutte le gare gastronomiche (Pizza Classica, Pizza in Teglia, Pizza Napoletana STG, Pizza senza Glutine, Pizza a Due, Pizza in Pala) e selezioni per il Trofeo Heinz Beck

A seguire selezioni per la gara di Stile Libero individuale.

MERCOLEDÌ 10 APRILE

Dalle ore 9.00 apertura della Segreteria presso il Palacassa della Fiera di Parma.
Dalle ore 10.00 inizio di tutte le gare gastronomiche (Pizza Classica, Pizza in Teglia, Pizza Napoletana STG, Pizza senza Glutine, Pizza a Due, Pizza in Pala) e selezioni per il Trofeo Heinz Beck.

A seguire selezioni per la gara di Stile Libero individuale.

GIOVEDÌ 11 APRILE

Dalle ore 9.00 apertura della Segreteria presso il Palacassa della Fiera di Parma.
Dalle ore 10.00 gare di Velocità e Larghezza.
Dalle ore 10.00 proseguimento gara di “Pizza a Due” e finale del Trofeo Heinz Beck “I Primi... in Pizzeria”.

A seguire gara di Stile Libero a squadre e finale di Stile Libero individuale

Gioielli d'Italia: il Fiordilatte

di Caterina Vianello

Il patrimonio agroalimentare italiano rappresenta uno dei punti di forza dell'economia nazionale: la sua ricchezza, la diversità che lo contraddistingue e che deriva dalla storia delle regioni d'Italia, ne fanno un elemento capace di essere un potente volano, oltre che economico, anche geografico, culturale, ambientale e turistico. Ecco perché a partire da questo mese, abbiamo pensato di dedicare una rubrica ai **gioielli alimentari del nostro paese**, raccontandone brevemente la storia e dando magari qualche indicazione in merito al loro uso in cucina.

Protagonista di questo mese è il Fiordilatte, illustre rappresentante della numerosa famiglia dei formaggi a pasta filata, che costituiscono una delle riserve culturali della tradizione casearia italiana e, in particolare, del Meridione.

Tra le tipologie migliori, vale la pena citare il "Fior di Latte Appennino Meridionale"

Chiamato impropriamente anche mozzarella (che in realtà è prodotta con latte di bufala) è un formaggio a pasta filata prodotto con latte vaccino: per chi è appassionato di pizza o per chi ha fatto dell'arte della pizza il proprio lavoro, questa precisazione potrebbe forse rivelarsi non necessaria, visto che il pizzaiolo conosce tutti i segreti degli ingredienti che usa. In realtà, vista la confusione che accompagna i due prodotti (il Fiordilatte e la mozzarella, appunto), vale la pena ricordare che mentre la mozzarella identifica il formaggio a pasta filata fatto esclusivamente con latte di bufala campana, il Fiordilatte è un tipo di formaggio fresco a pasta filata, prodotto con latte di vacca intero con la medesima tecnica. Non aiuta a fare chiarezza, a nostro parere, il fatto che il Fiordilatte venga prodotto con la denominazione Mozzarella STG (specialità tradizionale garantita) e inserito nell'elenco dei P.a.t. (i prodotti agroalimentari tradizionali italiani), dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Fuor di ogni dubbio e come discriminante, ci aiuta la provenienza del latte, che – come detto – nel caso del Fiordilatte, è di provenienza vaccina.

Il latte utilizzato per la produzione è quello di una o più mungiture consecutive effettuate nell'arco di sedici ore, che viene consegnato crudo al caseificio entro 24 ore dalla prima mungitura. La forma è variabile: si va da quella tondeggiante a quella a sfera (anche con testina e nodino) da quella a treccia al parallelepipedo, a seconda dell'area di provenienza. Il peso varia da pezzature più piccole (i 20 gr dei ciliegini) a 250 gr e diametro di 15-30 cm. Il colore è un bel bianco-latte con sfumature paglierine, con pelle tenera e una superficie liscia, lucente e omogenea. Morbido al taglio, leggermente elastico, rilascia alla pressione e al contatto con la lama del coltello un liquido lattiginoso, caratteristico. Il sapore è molto fresco, di latte delicatamente acidulo.

Tra le tipologie migliori, vale la pena citare il "Fior di Latte Appennino Meridionale", cui è stato riconosciuto il marchio Dop: viene prodotto in Campania (province di Avellino, Benevento, Caserta, Napoli e Salerno), Molise (provincia intera di Campobasso), Basilicata (Potenza), Calabria (Cosenza), Puglia (Bari, Foggia e Taranto) ed in Lazio (province di Frosinone e Latina).



AD OGNI REGIONE LA SUA PIZZA
-
DOP, IGP, STG D'ITALIA

La lavorazione prevede che al latte, riscaldato, venga aggiunto un siero innesto naturale derivante dalla precedente lavorazione. Miscelato, viene aggiunto caglio naturale liquido di vitello che determina la coagulazione, al termine della quale si procede alla rottura della cagliata, che permette di ottenere granuli della grandezza di una nocciola. Fatta maturare, la cagliata viene ridotta in listarelle: si aggiunge quindi acqua quasi bollente perché si possa procedere poi alla filatura. La mozzatura può essere manuale o meccanica, seguono quindi il raffreddamento in acqua, la salatura ed il confezionamento. La filatura rappresenta senza dubbio la fase più delicata della lavorazione: emergono infatti esperienza ed abilità del casaro.
Il consiglio è quello di consumare il Fiordilatte freschissimo, per assaporarne al meglio la ricchezza di aromi e profumi (non solo di latte, ma anche di erbe). In cucina, se sulla pizza trova terreno d'elezione, provatelo per preparare l'insalata caprese: la sua delicatezza vi conquisterà.



AD OGNI REGIONE LA SUA PIZZA
- dop, igp, stg d'Italia -

-La ricetta-

Le immagini di prodotti sono frutto delle ricette realizzate con i prodotti originali in laboratorio della nostra rivista.
Ad ogni regione la sua pizza, una rubrica commerciale che ogni mese tratterà i miglior cibo di ogni regione e come declinarli sulla pizza, per fornire a voi professionisti e lettori alcuni spunti da proporre ai vostri clienti, così al Nord si potranno gustare prodotti DOP, IGP, STG del Centro e del Sud e viceversa.

Abbiamo scelto di iniziare con la regione Campania, culla e regina della pizza. La Campania può vantare una delle tradizioni culinarie più antiche, oltre che più ricche, dell'intero panorama gastronomico mondiale. Prelibatezze gastronomiche divenute universali, nate da una Terra rinomata sin dall'antichità per le sue peculiari caratteristiche climatiche a cui si è sommato, nel corso dei millenni, l'opera fertilizzante dei numerosi vulcani presenti sul territorio. In più, l'esser stato un privilegiato crocevia di popoli e culture del mediterraneo (gli antichi romani la chiamavano Campania Felix) ha reso questa parte della penisola un territorio per molti versi unico al mondo dal punto di vista agroalimentare. Patria della dieta mediterranea, della pizza, delle salse di pomodoro, della pasta campana e del gelato, oltre che di molte altre specialità gastronomiche, alcune delle quali conosciute anche al di fuori dell'Italia.

Ricetta:
1.La frusta Sorrentina (origine Campania) con Pomodoro dell'Agrosarnese Nocerino biologico e Salame Napoli Piccante

La ricetta è stata prodotta utilizzando l'impasto tradizionale napoletano a doppia lievitazione

1 lt acqua
1,6/1,7 kg farina W300 circa
Da 1,5 a 6 gr lievito fresco
50 gr sale
10 gr olio extravergine d'oliva (facoltativo)





Salumificio Beretta

Il Salumificio Fratelli Beretta nato in Brianza nel 1812, grazie all'esperienza tramandata da sette generazioni, vanta tra i suoi prodotti un grande numero di specialità della salumeria italiana.

Tutta l'esperienza di Beretta è rappresentata nella linea Antichi Sapori 1812, una linea di prodotti confezionati che unisce prestigio, modernità e tradizione.

La Salsiccia Napoli Piccante Beretta è ricavata da materie prime selezionate, in budello lavato, dalla forma tipica a ferro di cavallo. La caratteristica è il gusto piccante grazie al peperoncino della speziatura.

Parte della linea ANTICHI SAPORI 1812, la Salsiccia Napoli Piccante è confezionata per conservare il prodotto intatto nel profumo e nel gusto, perfetto nell'immagine e morbido all'assaggio.

Via Fratelli Bandiera 12 - 20056 Trezzo sull'Adda (Mi)
Tel 02909851
info@fratelliberetta.it
www.fratelliberetta.it

"La Salsiccia Napoli Piccante Beretta è ricavata da materie prime selezionate, in budello lavato, dalla forma tipica a ferro di cavallo"

"La Salsiccia Napoli Piccante Beretta è ricavata da materie prime selezionate, in budello lavato, dalla forma tipica a ferro di cavallo"





OEM, tutte le novità di SIGEP 2019

Oem – Ali Group

Viale Lombardia, 33,
46012 Bozzolo, Mantova



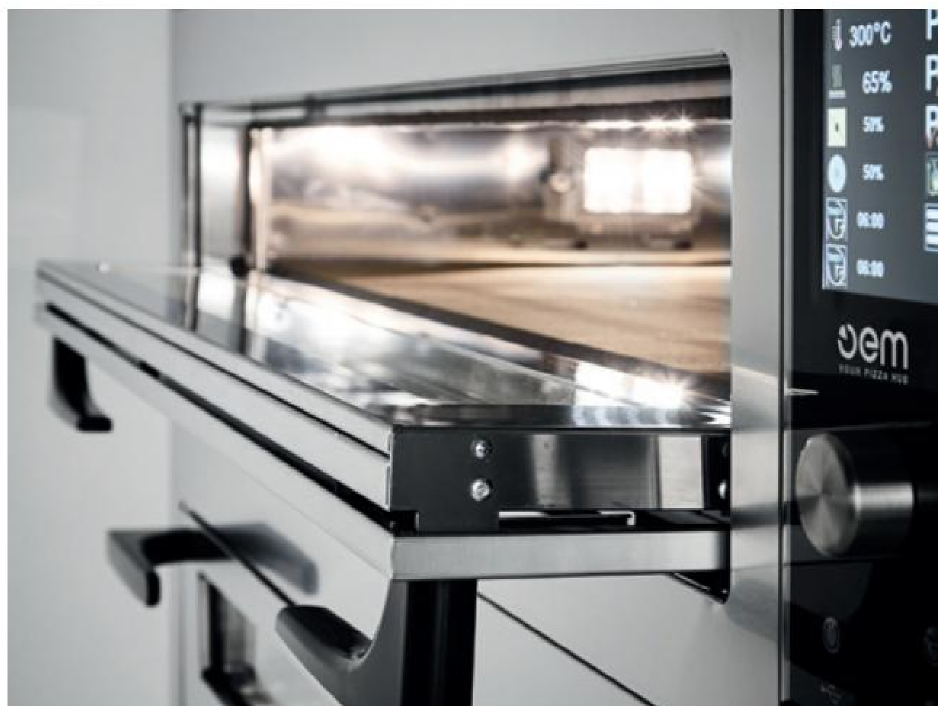


In occasione del Sigep 2019 abbiamo il piacere di presentare la nuova gamma di impastatrici ed il nuovo forno modulare Supertop Vario.

Le gamma delle impastatrici è composta da due linee dedicate, una per impasti tradizionali ed una per impasti altamente idratati studiate per rispondere alle nuove tendenze di mercato.
Specialità ad alta idratazione facili da gestire con la nuova serie ID che, grazie alla vasca con maggiore raggiatura, il motore potenziato e il nuovo palo spaccapasta, riesce a lavorare impasti con una percentuale di idratazione fino all'85%. Disponibili con diverse capacità , da 20 a 60kg.

Super top Vario è un innovativo forno multi-baking col quale è possibile cuocere in modo ottimale le diverse tipologie di pizza (classica, napoletana, in teglia, in pala , ecc) e altri prodotti quali focacce, pane e piccola pasticceria. Performance fino a 450°C , grazie alla grande potenza garantisce prestazioni di cottura eccezionali ed uniformi. Controllo di potenza e consumi: un microprocessore controlla 6 differenti zone di potenza. Estremamente semplice da usare , interamente elettronico, versatile e con un design pulito e lineare. SuperTop Vario è dotato di vaporiera e refrattario su tutti i lati. Disponibile in diverse misure con un camera dimensionata su passo 40 cm (perfetto per la cottura in teglia).

Ti aspettiamo sul nostro stand – PAD. B7 / Stand 040 - dove diversi professionisti si alterneranno in "show cooking" per mettere in risalto le potenzialità dei nostri prodotti.



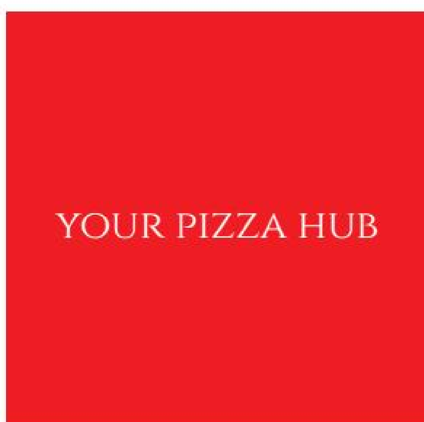
www.oemali.com


oem





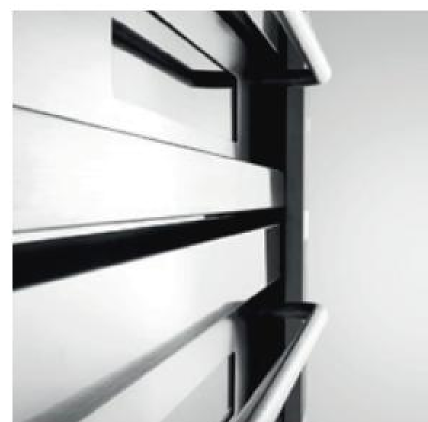



YOUR PIZZA HUB




oem
302








50%
300°C
65%
P1
P2
P3
oem


oem

Merano Wine Festival 2018

Dal 9 al 13 novembre si è svolta la 27^ edizione del Merano WineFestival.



Merano WineFestival
since 1992
THE INTERNATIONAL WINE & FOOD EXCELLENCE

di Luciano Cescon

A celebrare questo magnifico evento, unico nel suo genere in Europa, che ha visto i natali nel lontano 1992 quando l'attuale patron e Wine Hunter Helmuth Köcher assieme ad alcuni amici ha pensato di trasformare la citta di Merano nel "salotto buono della raffinatezza", si sono susseguite cinque intense giornate piene di emozioni, idee da scoprire e tantissimi appassionati che con la loro presenza hanno impreziosito questa edizione.

Il Merano WineFestival non è solo un evento è un vero e proprio scambio di opinioni tra produttori, consumatori e professionisti del settore; la visibilità e notorietà a livello mondiale del Merano WineFestival è un marchio di qualità - un'azienda selezionata entra a far parte del gotha dell'alta qualità.

Per arrivare a ciò che è stato proposto al pubblico in questi giorni bisogna fare un plauso alle commissioni di assaggio che hanno lavorato sodo tutta la primavera per degustare le eccellenze che oltre 950 aziende vitivinicole, tra le migliori in Italia e nel mondo e oltre 120 artigiani del gusto hanno presentato – la scelta, non sempre facile, è stato il frutto di selezioni accurate di oltre 6000 prodotti.

Parlare del Merano Wine Festival vuol dire ricordare anche la location di questa manifestazione, la mitica Kurhaus uno dei capolavori in stile " liberty " più famosi dell'area alpina, e poi i saloni dell'hotel Terme (dove si sono svolte le Charity Masterclasses), le tensiostrutture dove trovava posto la Gourmet Arena - nella passeggiata lungo il Passirio – (con la Culinaria, i Consortium, Beerpassion, Aquavitae, Spirit Experience Area e Vini Buoni d'Italia) ed in Piazza della Rena il " Fuori salone" THE CIRCLE aperto dalle 9 alle 24 (con Stage, degustazioni e show Cooking a intervalli orari).

L'apertura Venerdì 9 novembre con " Naturae & Purae" dove il mondo dei vini biologici e biodinamici si confrontava con quello dei vini PIWI – vini ottenuti da vitigni resistenti alle malattie fungine (varietà molto resistenti quali Bronner, Solaris, Johanniter,Fleurtai, Souvignier Gris …e tante altre) con la presenza di oltre 130 produttori.



Il vino
non si beve soltanto,
si annusa,
si osserva,
si gusta,
si sorseggia e...
se ne parla

Edoardo VII, 1841-1910

Quest'anno l'apertura è stata preceduta giovedì 8 novembre da un Convegno svoltosi a Castel Trauttmannsdorff dal tema: "Vino veleno o vino alimento-alle radici del bere" dove il Professor Lucio Lucchin, primario di Dietetica e Nutrizione dell'ospedale di Bolzano e tra le massime autorità in materia ha affermato che Il vino non è un veleno, è un alimento e la sua assunzione nelle canoniche modiche quantità fornisce, da sempre, un elemento nutrizionale importante per l'alimentazione umana, specie nell'ambito della dieta mediterranea basata su prodotti come olio extravergine e cereali possibilmente integrali.
La 27° edizione del Merano Wine Festival è stata inaugurata in grande stile con la cena di Gala di venerdì sera, 9 novembre, con un menù preparato da grandi chef accompagnati dagli allievi delle scuole alberghiere di Vairano Scalo, Vittorio Veneto, Fermo e l'Aquila, abbinamenti con ottimi vini ed allietata al piano dal Maestro Fabrizio Mocata e dalla sua Band.
Nel corso della cena di Gala Helmuth Köcher ha premiato i vincitori del The Wine Hunter Haward Platinum ossia i produttori i cui vini hanno superato i 95 punti alle degustazioni delle commissioni.
Da sabato 10 a lunedì 12 grandissima affluenza di visitatori (in questa edizione sono state registrate oltre 11.000 presenze con un incremento del 8,5% rispetto al 2017 – un vero successo) che nell'arco delle tre giornate hanno potuto apprezzare: I Wines International, vini provenienti dalla Francia, Argentina, Austria, Cile, Georgia, Germania, Istria, Romania, Slovenia, Spagna e Svizzera; naturalmente i Wine Italia con molte presenze da ogni zona viticola ed in particolare gli "Estremis" ossia vini prodotti in zone di viticoltura disagiata.
Da tenere in considerazione anche la WineHunter Area (una vera e propria enoteca nell'ambito del Merano Wine Festival) ubicata vicino all'ingresso, dove con l'aiuto dei sommelier Fisar si potevano degustare 330 vini di produttori selezionati ma che non avevano, per mancanza di spazi, un proprio banco di assaggio.
Molto interessante la sezione "Vino in vulcano" dedicata ai vini che nascono da viti messe a dimora su terreni vulcanici di varia età, da quelli estinti da migliaia di anni a quelli ancora in attività dove si potevano approfondire le diverse caratteristiche conferite ai prodotti da questo particolare terroir.







Importantissime le molte Charity Wine Masterclasses – veri e propri seminari a pagamento che spaziavano dai vini italiani, agli Champagne, ai vini spagnoli della Ribeira del Duero, ai Riesling tedeschi, ai vini di Bordeaux - il cui ricavato è devoluto al Gruppo Missionario di Merano che in questi anni ha realizzato progetti umanitari in Africa (pozzi per l'acqua, scuole ecc…). Ho avuto la fortuna di partecipare a: A new era of Amarone presente e futuro della famiglia Tommasi presentata da Giancarlo e Pierangelo Tommasi; Re Sangiovese con i vini di Montevertine (Pergole Torte e Montevertine) illustrati da Martino Manetti; 2015 Vintage Bordeaux Exclusive Presentation dove Costantino Gabardi e Gianni Fabrizio di Gambero Rosso hanno commentato assieme ai produttori 12 vini presentati da 11 Chateau dell'Union des Grands Crù de Bordeaux provenienti dalle zone: Pessac-Léognan, Saint Emilion, Margaux, Pomerol, Saint-Julien, e Sauternes.



Come sempre, il meglio delle proposte di cibi di qualità è stato presentato nella Gourmet Arena, lungo il Passirio dove più di 100 aziende di artigiani del gusto, 10 birrifici, 37 produttori di distillati e liquori, vini dei tanti terroir nazionali rappresentati dai Consorzi di Tutela, prodotti e servizi di alto livello per il lavoro nella gastronomia sono stati l' attrazione per appassionati e professionisti.

Interessantissima anche la tavola rotonda tenutasi Sabato 10 novembre al Teatro Puccini con il tema: "Il futuro del vino tra cambiamenti climatici, nuove opportunità nella produzione e aspettative dei consumatori" alla quale hanno portato il loro contributo molti esperti del settore tra i quali Luca Gardini, Oscar Farinetti, Joe Bastianich, Luigi Moio, Walter Massa, Matilde Poggi, Luciano Pignataro, Andrea Gori. Il climatologo meranese professor Georg Kaser ha aperto il suo intervento con una serie di preoccupanti dati scientifici che confermano i due modelli di clima di Lee Hannah, climatologo di Conservation International; questi studi ipotizzano che le regioni vinicole più importanti del mondo, dal Cile alla Toscana, dalla Borgogna all'Australia vedranno diminuire le loro aree coltivabili dal 25% al 73% entro il 2050, e ciò costringerà i viticoltori a piantare nuovi vigneti in ecosistemi precedentemente indisturbati, a latitudini più alte o altitudini più elevate.



Lunedì 12 novembre al Pavillon des Fleurs spazio anche alle New Entries, 12 aziende che per la prima volta hanno presentato a questo selezionato pubblico i loro vini. Gran finale con il " Catwalk Champagne" che martedì 13 novembre ha visto moltissimi appassionati ad assaggiare 110 etichette di Champagne proposte da 34 case spumantistiche, dalle più note a quelle emergenti.
Degno di menzione era lo " Champagne Carbon " con la sua particolare bottiglia in Carbonio che ricorda i pneumatici delle macchine di Formula 1 della quale è sponsor alle premiazioni dei Gran Premi dove tutti i presenti han fatto la coda per poterlo degustare . Attrazione della giornata lo show cooking sul palco del Kursaal dello chef Karl Baumgartner del ristorante stellato Schöneck che fatto assaggiare a tutti i presenti alcune specialità in abbinamento con lo Champagne di Marguerite Guyot.
Per finire una indimenticabile edizione del Merano Winefestival dove essendo Giove Pluvio in "vacanza", anche il tempo ci è stato di aiuto con bellissime giornate.
Appuntamento ora a Wine & Siena il 26 e 27 Gennaio 2019 poi sarebbe opportuno mettere in calendario gli avvenimenti per l'avvicinamento alla 28° edizione del MWF programmata dal 8 al 12 novembre 2019. A marzo WineHunter Milano, ad aprile WineHunter Catania, a maggio WineHunter Vienna e WeinHunter Usa, a Giugno WineHunter Monaco di Baviera e ottobre WineHunter Roma.





Pizza Gurme' – Estensione Del Gusto –

PIZZA
gurmé
ESTENSIONE DEL GUSTO

Il Granaio delle Idee Srl

Via Trento 7, 35020
Maserà di Padova (PD)
info@ilgranaiodelleidee.com
Tel. 049 8862824

Dal 1998 Il Granaio delle Idee è azienda di riferimento nella ricerca e sviluppo, produzione e distribuzione di miscele innovative e coadiuvanti naturali per la panificazione, sposando una filosofia **clean label.**

Con la linea **Pizza Gurmè - Estensione del gusto**, il know how maturato nel settore della panificazione è oggi al servizio dei maestri pizzaioli: **Nucleo®** è il marchio registrato dall'azienda padovana che si concretizza in una miscela concentrata di ingredienti omogenei e stabili che, **in aggiunta e non in sostituzione alle farine abitualmente utilizzate, permette di ottenere basi speciali per pizza in linea con le ultime tendenze di consumo.**

Sono 8 in totale le miscele Pizza Gurmè: Lievito Madre Pizza, Pizza 8 Cereali, Pizza Scura ai Malti, Pizza con Teff, Quinoa, Canapa e Chia, Pizza Tipo 1, Tipo 2 e Integrale, l'innovativa e salutare Pizza Funzionale Salus e le due miscele certificate Bio Pizza ai Grani Antichi e Pizza Farro 99.

Gli aspetti che accomunano le otto referenze sono l'eccellente **lavorabilità** ed **estensibilità** conferite all'impasto, la maggiore **stabilità** nella lievitazione e la perfetta **adattabilità** al processo normalmente impiegato.

Nessuno stravolgimento nella consueta preparazione della pizza quindi, ma un deciso innalzamento delle performance, reso evidente dall'aumento del volume del cornicione e dall'ottima **alveolatura**, ben visibile anche nella parte più sottile della base, e dalla **riduzione della gommosità** della pizza.

Pizza Gurmè nasce per soddisfare i consumatori che cercano l'**eccellenza** e che, per esigenze alimentari o stili di consumo, pongono sempre più attenzione alla scelta degli ingredienti, offrendo un'**esperienza sensoriale unica** anche ai palati più esigenti.



www.ilgranaiodelleidee.com

CAORLE EXPO

PALAEXPOMAR

fiera dell'Alto Adriatico



IL SALONE
DEL NORD EST ITALIANO
DEDICATO AL MONDO
DELLA RISTORAZIONE
E ACCOGLIENZA

PER ALBERGHI RISTORANTI PUBBLICI ESERCIZI

17-18-19-20 febbraio 2019
10:00 - 19:00

ultimo giorno 10:00 - 17:00

- Coffee & beverages
- Food
- Food equipment
- Indoor & Outdoor contract
- Service
- Software
- Technology & Welness





FieraAltoAdriatico
Tel. 0421 84269
fieraaltoadriatico.it
fieracaorle@expomar.it

















la Gubana

Dolce tradizionale delle Valli del Natisone, di Cividale del Friuli e di Gorizia

di Laura Nascimben

L'Italia è ricchissima di dolci tradizionali sia per numero, che per varietà e per storia. Ci sono dolci che si rifanno alla tradizione romana, a quella arabo-nordafricana, soprattutto in Sicilia, a tradizioni sia nordafricane che liguri e spagnole come in Sardegna, alla tradizione mitteleuropea come in Trentino e in Alto Adige (conosciuto all'estero anche come Sudtirolo), alla tradizione levatina con epicentro nella storica Costantinopoli (ora Istambul) e a quella greca come a Venezia. Il dolce che propongo in questo mese, oltre che molto buono e interessante, è una vera e propria pagina di storia e di geografia, avendo le sue radici in tempi lontani e in luoghi anche lontani, nella Mitteleuropa asburgica e nei Balcani. È la Gubana, dolce tutt'ora molto presente nella parte nordorientale del Friuli-Venezia Giulia, dalle Valli del Natisone a Trieste, toccando sia la romana e longobarda città di Cividale del Friuli (primo ducato





longobardo a sud delle Alpi) che Gorizia, una città straordinaria, nelle cui scuole un tempo si insegnavano, oltre all'italiano, il tedesco e lo slavo, quindi vero crocevia fra l'Europa mediterranea, quella mitteleuropea e la grande penisola balcanica.
Cividale del Friuli fu fondata da Giulio Cesare, col nome di Forum Julii, nome che poi fu adottato per indicare l'intera regione – Friuli – anche se da tempo il Friuli storico (province di Udine e in parte di Pordenone) è stato unito alla Venezia Giulia (province di Trieste e Gorizia), essendo stata quest'ultima depauperata di gran parte del suo territorio a seguito dell'ultima guerra mondiale (1940-45).
Ma torniamo alla Gubana, formalmente uguale in tutto il territorio prima indicato, ma con varianti che raccontano i diversi luoghi di produzione e ciascuno è giustamente geloso della propria tipicità. È un dolce ricco di ingredienti e sono proprio i tanti ingredienti, le noci, le mandorle, i pinoli, il cedro, l'arancia, il limone, i fichi secchi, l'uva sultanina a far pensare ad origini orientali e mediterranee, frutto dei tanti rapporti della Mitteleuropa, in particolare l'Austria asburgica, con i Balcani, il Mediterraneo e il Vicino Oriente, trovando, infine, secoli fa, una propria armonica codificazione nella parte nordorientale del Friuli Venezia Giulia. Non va dimenticato che il porto commerciale più importante dell'Impero d'Austria era Trieste e fino al 1918, anno in cui Trieste divenne italiana, tutte le merci che arrivavano da lontano sbarcavano a Trieste e da qui partivano per Vienna e le altre città dell'Europa centrale. (Ora Trieste, assieme a Venezia, dovrebbe diventare, se ne ha la volontà, il porto terminale della nuova "Via della Seta", che collega la Cina con l'Europa).
La Gubana ha forma a spirale come il triestino Presniz e nel corso del tempo sono stante compiute da attenti studiosi molte ricerche su questo dolce, come sul Presniz e la Putiza triestini, anche questi caratterizzati da una ricca farcia, nella quale non mancano le noci e l'uva passa, già presenti nel dolce mediorientale Baclava, già presente a Costantinopoli al tempo dell'Impero Romano d'Oriente e nello Strudel originale. In verità, sulla lontana origine di questi dolci aleggia un po' di mistero ed è bene che rimanga, facendo crescere in noi il desiderio di gustarli, sapendoli espressione di culture e tradizioni lontane, dolci ora conservati in una delle regioni d'Italia che nel corso del tempo s'è fatta luogo di incontro di popoli e di civiltà e in questi ultimi tempi ponte legittimo fra l'Oriente e l'Occidente e fra la Mitteleuropa e il Mediterraneo.

La ricetta



Ingredienti per la pasta sfoglia: 300 g di farina, 250 g di burro, 3 cucchiai di distillato di prugne (Slivovitz, ma, in mancanza, Grappa), un pizzico di sale.

Ingredienti per la farcia: 150 g di gherigli di noce spezzettati, 60 g di mandorle spellate, 30 g di scorza d'arancia candita, 30 g di cedro candito, 2 fichi secchi, 2 prugne secche, 30 g di cioccolato, 60 g di uva sultanina, 60 g di zibibbo, marsala, la rapatura di un limone, 60 g di pinoli, 1 cucchiaio di pane grattugiato, 1 uovo, 1 albume.

Per completare: 1 uovo, 20 g di burro, zucchero semolato; Slivovitz o Grappa.

Preparazione: Con gli ingredienti indicati prepara la pasta sfoglia, quindi mettila in frigo avvolta in una pellicola trasparente. Fa rinvenire nel marsala l'uvetta sultanina e lo zibibbo, quindi versali in una ciotola con tutti gli altri ingredienti indicati per la farcia aggiungendo il tuorlo e gli albumi per ultimi, dopo averli montati a neve finissima e amalgama bene il tutto. Stendi la pasta sfoglia su un canovaccio infarinato e distribuisci sopra in modo uniforme l'impasto per la farcia. Tira leggermente i lembi del canovaccio e arrotola la pasta sul ripieno. Dà al rotolo ottenuto una forma a spirale, senza stringere troppo e adagia il dolce così preparato sulla placca del forno imburrata e infarinata. Spennella il dolce con l'uovo sbattuto con 20 g di burro fuso, cospargi la superficie con zucchero semolato e fallo cuocere in forno preriscaldato a 180°C per una quarantina di minuti. Una volta estratta la gubana, lascia che raffreddi e servila irrorata secondo l'uso con l'acquavite di prugne





Fornace dal 1890

Forni Valoriani
Gli Originali

I FORNI PROFESSIONALI, A LEGNA E A GAS, con il piano in **VERO COTTO REFRATTARIO** rappresentano la miglior soluzione per **PIZZE COTTE AL PUNTO GIUSTO**.

Serie Vesuvio

misure espresse in cm						
MOD.	**Misure interne**	**Misure esterne**	**Bocca**	**Peso kg**	**Canna Fumaria**	**Cap. pizze ø 28/30cm**
100 ø	100x100	140x150	54x28	1100	20	4/5
120 ø	120x120	160X170	55x28	1350	20	5/6
140 ø	140x140	180X190	55x28	1600	20	8/9
120X160	120x160	160X210	55x28	1600	20	8/9
140X160	140x160	180X210	55x28	1750	20	11/12
160 ø	160x160	210x212	55x28	1900	20-25	14/15
140X180	140x180	180X230	55x28	1900	20-25	14/15
180 ø	180x180	225X245	55x28	2200	20-25	17/19



Rotativo

misure espresse in cm	MOD. 120	MOD. 140
Misure interne volta	140x140	160x160
Misure esterne	180x202	200x230
Piano rotante	120x120	140x140
Bocca	55x29	55x29
Peso	1650 kg	1950 kg
Canna fumaria	ø 20	ø 20
Capacità Pizza (ø 30/32)	8/9	10





Verace

misure espresse in cm				
MOD.	**Misure interne**	**Misure esterne**	**Bocca**	**Peso kg**
120 ø	120x120	160X170xh190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1600
140 ø	140x140	180X190xh190 con base	45x22 a richiesta 54x22	1900

Serie Baby



misure espresse in cm	Baby 75	Baby 60
Misure interne volta	75x75	60x60
Misure esterne senza base	101x100x64h	81x76x61
Misure esterne con base e ruote	101x100x164h	83x83x160
Bocca	36x21	36x21
Peso Kg	220 kg	148
Canna Fumaria	ø 15	ø 15
Peso Bruciatore	10 kg	7kg
Capacità Pizza (legna)	2	1
Capacità Pizza (gas)	3	2



Refrattari Valoriani S.r.l. Via Caselli alla Fornace, 213 • 50066 Reggello (FI) - tel. 055 86 80 69 • fax 055 86 95 992 • valoriani@valoriani.it • www.valoriani.it

Corrado Assenza

il signore del gelato

di Patrizio Carrer

foto nell'articolo: Carmelo Poidomani







Corrado Assenza classe 1960 è originario di Noto in provincia di Siracusa è ad oggi uno dei pasticceri più amati e conosciuti in Sicilia, in Italia e nel mondo. L'antica Trinacria, che da millenni affascina i viaggiatori di tutto il mondo, è da sempre un crocevia di culture, gusti e sapori di tutto il bacino del Mediterraneo. Questo melting pot culturale si trasmette anche nella cucina e nella pasticceria, in questo contesto Corrado Assenza comincia il suo percorso poco più di 25 anni fa e da allora ha collezionato premi, riconoscimenti internazionali e un documentario prodotto da Netflix.

Il contesto è molto importante, la Sicilia infatti è un territorio ricco di eccellenze alimentari – dal Pistacchio di Bronte e alle Mandorle di Avola – in cui si celebra ogni giorno il rito della granita – un vero e proprio must delle colazioni siciliane, che trova in Corrado Assenza e nel suo Caffè Sicilia, una fantastica evoluzione. Corrado Assenza è l'uomo che ha cambiato il concetto di pasticceria in Italia ripartendo proprio dagli ingredienti e dando una nuova vita ai dolci della tradizione. All'inizio con la crostata di pomodorini di Pachino appassiti, crema di mandorle bruciate e una granita di gelsi neri da far impazzire le papille e poi man mano che nel laboratorio alle spalle del Caffè Sicilia a Noto si affinavano i processi di lavorazione, le ricette-madri della pasticceria siciliana sono state ricomposte con una leggiadria che è diventata marchio di fabbrica della ditta Assenza. Una rilettura arricchita negli ultimi anni dall'entusiasmo sapiente del figlio Francesco, che ha deciso di tornare alla base dopo una lunga pratica nelle cucine del ristorante Le Calandre, affianco di Massimiliano Alajmo. La sua scelta è solo l'ultimo segnale del processo di riappropriazione del mestiere da parte della nuova generazione di pasticceri.

"Non è solo la lucentezza delle vetrine. Oggi si possono ideare dessert con vegetali di tutti i tipi, secondo un concetto di cucina a 360 gradi. Poi è chiaro che il pubblico non è sempre pronto, ci vuole tempo. Soprattutto quando ti chiamano in causa per le grandi occasioni, se scegli un dolce rituale, ti aggrappi a mille anni di storia e vuoi quella della tua infanzia, dolce, dolcissima" (Corrado Assenza).





Mandorlata di frutta

Macedonia di frutta di stagione con gelatina di mandorla di Noto

INGREDIENTI PER 6 PERSONE:

- *frutta fresca di stagione:* ______ *20 g/cad* *(pesca, fragola, susina, fichi, uva, cocomero, melone, ...)*
- *Crema di mandorla di Noto "Caffè Sicilia"* ______ *200 g*
- *Acqua* ______ *500 g*
- *Amido di grano* ______ *45 g*
- *Marmellata di pompelmo rosa "Caffè Sicilia"* ______ *120 g*
- *Mielarò ® zenzero, limone, bergamotto "Caffè Sicilia"* ______ *20g cad*

PROCEDIMENTO

Scegliete la frutta dal vostro abituale fornitore di fiducia dando la preferenza a quella più matura ed ancora soda, a quella della vostra zona, proveniente da agricoltura biologica. Lavatela, asciugatela sbucciatela e pelate se necessario, senza emettere succo. Fatene pezzi non troppo grossi né minuscoli, comunque di pezzatura costante. Abbiate la cura di separare la frutta rossa da quella gialla: il rosso macchierebbe i frutti più chiari diminuendo la resa cromatica della preparazione. Riponetela coperta in frigo in modo che non avvizzisca. Due ore prima dell'utilizzo aggiungete alla frutta conservata i Mielarò®: zenzero per i frutti a polpa gialla; limone e bergamotto in quelli a polpa rossa. Riponete in frigo.

PER LA GELATINA DI MANDORLA

Sciogliete la Crema di Mandorla in 400 g di acqua. Setacciate per eliminare il residuo grosso di mandorla e sciacquate con altri 100 g di acqua.
Unite al vostro latte di mandorla così ottenuto, l'amido di grano e lo zucchero; ponetelo sul fuoco in un piccolo tegame mescolando in continuo fino a bollore. Togliete la vostra crema dal tegame e ponetela a raffreddare in un recipiente immerso in un bagnomaria di acqua e cubetti di ghiaccio. Rimestate con un cucchiaio di tanto in tanto fino al raffreddamento della gelatina. Ponetela a solidificare in frigo coperta per evitare di creare una patina dura.

ASSEMBLAGGIO

In una ciotolina di vetro o plastica, ponete sul fondo 20 g di marmellata di pompelmo rosa, sformate su un tagliere la gelatina di mandorla ed affettatela in modo da ottenere delle strisce a sezione quadrata di 5 mm x 5 mm . Ponetene 80 g sopra la marmellata di pompelmo rosa.
Sgocciolate la frutta con l'aiuto di un setaccio e adagiatela in parti uguali sopra la gelatina. Completate con lo sciroppo di marinatura della frutta, aggiunto con moderazione. Servire fredda.

Dove? **RIMINI**

Quando? **18 FEBBRAIO '19**

La prima gara

PIZZA IN ROSSO

1° CAMPIONATO PIZZAIOLI D'ITALIA

SI PARTE IL 18 FEBBRAIO DA RIMINI, CON LA "PIZZA IN ROSSO"

Da febbraio prende il via un nuovo ciclo di competizioni organizzate da Pizza e Pasta Italiana e dedicata alla pizza e ai pizzaioli. La pizza negli ultimi anni è cambiata e si è evoluta di conseguenza la redazione ha deciso di organizzare un percorso di gare a "tema" per esaltare gli ingredienti tradizionalmente più usati in pizzeria inseriti in un contesto contemporaneo, ed un impasto a discrezione del concorrente. Si comincia con Rimini, in occasione di Beerattraction, il prossimo 18 febbraio.
La prima assoluta sarà la Pizza in Rosso, una gara dove verrà esaltato il pomodoro, che dovrà essere ingrediente principale e obbligatorio per tutte le pizze in gara. Una riscoperta di uno degli ingredienti principali dell'agricoltura italiana nonché di un frutto che presenta centinaia di sfaccettature, sfumature e sapori da valorizzare.

1° CAMPIONATO PIZZAIOLI D'ITALIA

Le selezioni e il tema delle prime gare

18 FEBBRAIO – RIMINI

"LA PIZZA IN ROSSO"

"La Pizza in Rosso" è la pizza con il pomodoro valutata da una Giuria qualificata in base a GUSTO e COTTURA. Sono escluse dalle gare le pizze dessert e le pizze tagliate e farcite come panini. Tutte le pizze dovranno avere come ingrediente commestibile obbligatorio e principale il pomodoro, accettato in una delle sue declinazioni (salsa, passata, pezzettoni, intero, a filetti, confit ecc..). Tutti gli altri ingredienti di farcitura saranno a scelta libera del pizzaiolo mentre l'uso a scopo puramente simbolico/decorativo del pomodoro nella ricetta non sarà preso in considerazione ai fini della valutazione.

19 FEBBRAIO – CAORLE (VE)

"LA PIZZA DI MARE"

"La Pizza di Mare" è il tema di questa gara, tutte le pizze dovranno avere come ingrediente commestibile, obbligatorio e principale un prodotto di mare (mollusco, polpa di pesce, crostaceo, frutto di mare). Tutti gli altri ingredienti saranno a scelta libera del pizzaiolo, mentre l'uso a scopo puramente simbolico/decorativo dell'ingrediente di mare non sarà preso in considerazione ai fini della valutazione. La valutazione di ogni pizza verrà effettuata seguendo criteri di gusto e cottura.

25 FEBBRAIO – MARINA DI CARRARA

"LA PIZZA IN BIANCO"

"La Pizza in Bianco" è la pizza preparata con mozzarella di latte vaccino o di bufala, valutata da una Giuria qualificata in base a GUSTO e COTTURA. Sono escluse dalle gare le pizze dessert e le pizze tagliate e farcite come panini. Tutte le pizze dovranno avere come ingrediente commestibile obbligatorio e principale la mozzarella (di bufala o di latte vaccino), nelle sue declinazioni in cottura o a fine cottura. Sono ammesse le burrate e la stracciatella, ma non i formaggi a pasta filata o morbida (che comunque potranno essere inseriti come ingredienti di farcitura extra a discrezione del pizzaiolo). Tutti gli altri ingredienti per la farcia saranno a scelta libera del pizzaiolo mentre l'uso a scopo puramente simbolico/decorativo della mozzarella nella ricetta non sarà preso in considerazione ai fini della valutazione.

Le successive gare verranno comunicate nei prossimi numeri di Pizza e Pasta Italiana.

Regolamento

Al 1° Campionato Pizzaioli d'Italia organizzata da "Pizza e Pasta Italiana", possono partecipare tutti i pizzaioli/le appartenenti a qualsiasi Associazione di categoria, oppure a titolo personale o in rappresentanza della propria pizzeria che abbiano compiuto i 16 anni di età.

Ogni concorrente userà i propri prodotti, compreso l'ingrediente principale della gara a cui parteciperà (pomodoro, pesce, mozzarella ecc.). Se richiesto, l'organizzazione fornirà gli utensili di normale uso e la custodia del proprio impasto sarà di esclusiva responsabilità del concorrente stesso.

Al via del Giudice di Gara, il pizzaiolo preparerà la sua pizza, la cucinerà, la mostrerà alla Giuria sul proprio piatto o supporto di presentazione entro un tempo massimo di 12 minuti. La pizza verrà presentata intera e quindi tagliata a spicchi e data in assaggio alla Giuria esclusivamente sui piatti dell'organizzazione.

La pizza dovrà essere presentata direttamente dal concorrente, gli eventuali aiutanti non potranno parlare con la Giuria e dovranno indossare anch'essi la divisa da pizzaiolo/la. Sarà possibile accompagnare la pizza con una bevanda appropriata ma sarà severamente vietato inserire utensili, piatti, posateria e quant'altro a preparazione dei tavoli delle giurie o offrire piccoli omaggi e ricordi alla Giuria, pena la squalifica. La pizza dovrà avere una forma tondeggiante ed essere cotta in forno, direttamente sul piano refrattario.

I giudici attribuiranno alla pizza un punteggio che va da 1 a 100 rispettivamente per ciascuna delle qualità richieste. I voti dati da ogni giudice verranno sommati e il totale matematico determinerà la posizione in classifica.

Il giudizio della Giuria è definitivo ed inappellabile. Non sono ammessi ricorsi tramite prove video né di qualsiasi altra natura. Eventuali reclami potranno comunque essere trasmessi alla Segreteria di redazione.

L'Organizzazione si riserva di apportare qualsivoglia modifica allo scopo di migliorare lo svolgimento della manifestazione stessa.

I concorrenti potranno indossare la divisa della propria associazione o gruppo oppure la divisa del proprio locale ma non potranno indossare marchi commerciali di qualsiasi genere o tipo ed insegne di aziende non presenti come sponsor alla manifestazione.

Il singolo concorrente della singola pizzeria potrà partecipare ad un massimo di due distinte tappe.

Si qualificano di diritto alla finalissima i primi 5 classificati di ogni tappa. La finalissima a differenza delle tappe di qualificazione vedrà i pizzaioli coinvolti in una prova che conosceranno solo il giorno stesso, con ingredienti forniti direttamente dall'Organizzazione.

Il vincitore della gara dovrà dare la disponibilità gratuita alla partecipazione ad un evento su richiesta dell'Organizzazione in Italia o all'estero.

PER ISCRIZIONI:
redazione@pizzaepastaitaliana.it | tel + 39 0421 83148

Sigep, 40 anni di passione per i dolci



a cura della redazione

La quarantesima edizione del salone di Rimini dedicato ai prodotti da forno e dolciari, si preannuncia ricco di appuntamenti ed eventi molto interessanti. Nel precedente numero di Pizza e Pasta Italiana abbiamo raccontato quali sono le principali novità di questa edizione, che promette numeri da record, sia in termini di espositori che di visitatori. L'interesse degli italiani per i dolci e i gelati è ben lontano dall'esaurirsi, cambiano le mode, le tendenze ma un buon gelato, un caffè o perchè no, una pizza dolce dopo aver concluso una cena in pizzeria o al ristorante, son abitudini a cui i nostri connazionali non possono dire di no, soprattutto nelle festività di fine anno. Secondo una prima stima dell'Osservatorio Sigep di Italian Exhibition Group, gli italiani hanno speso ben 6,2 miliardi di euro. Il lato produzione è rappresentato da 90.055 imprese artigiane del settore alimentare, di cui 43.063 nella pasticceria con oltre 155mila addetti (stime e dati Confartigianato). Quanto alle tendenze, alcuni tra i più noti maestri pasticceri italiani intervistati dall'OSSERVATORIO SIGEP non hanno dubbi: se il Natale 2018 consacra il panettone artigianale, mantiene anche spalancate le porte alla sperimentazione. " Sono un innovatore tradizionalista - dice il bresciano Iginio Massari, considerato il "Maestro dei Maestri" pasticceri - Rispetto la tradizione nella sua essenza più profonda, ma ogni anno imprimo al mio panettone un tocco innovativo. Utilizzo prodotti primari ineccepibili e valorizzati dall'evoluzione della tecnica e della tecnologia: un panettone fatto bene è sempre un buon panettone".

Expo Riva Hotel 2019, un'edizione all'insegna dell'autenticità

a cura della redazione

Expo Riva Hotel, in programma dal 3 al 6 febbraio 2019 presso il Quartiere Fieristico di Riva del Garda (TN), risponde con un'edizione numero 43 all'insegna dell'autenticità. Food&Equipment e Coffee&Beverage, ormai conosciute e apprezzate aree tematiche della fiera con più di 16.000 metri quadrati espositivi occupati, nel 2019 si popolano di aziende e grandi brand da sempre attivi nella promozione del Made in Italy. "Sono oltre 200 le realtà che presenteranno i loro prodotti alimentari a Expo Riva Hotel il prossimo febbraio: si tratta di aziende capaci di trasformare materie prime di qualità in vere e proprie eccellenze agroalimentari perfettamente in linea con i gusti sempre più particolari ed esigenti della clientela moderna" - sottolinea Carla Costa, Responsabile Area Fiere di Riva del Garda Fierecongressi.







Per rispondere al meglio a una domanda che per il food e beverage alberghiero chiede italianità, autenticità, tradizione, modernità ma anche competenza e creatività, la fiera consolida le sue pluriennali collaborazioni con le associazioni di categoria. Un vero e proprio schieramento di professionisti pronti, all'interno delle loro aree ricche di passione e dedizione per il settore HO.RE.CA., a ispirare gli oltre 27.000 visitatori attesi e a dimostrare che l'eccellenza dei prodotti Made in Italy passa anche e soprattutto dall'ottimo capitale umano di questo Paese.



Nell'era dei palati 4.0 infatti, temi come il biologico, il veganismo e i superfood sono ormai imprescindibili anche nel contesto alberghiero e le grandi aziende del food e del beverage si trovano a dover adattare la loro consolidata esperienza a tecniche di produzione innovative, capaci di combinare i prodotti della tradizione culinaria italiana con alghe, semi e bacche che si possono trovare ormai anche in piatti simbolo della cucina tricolore come la pasta. Se per il comparto food le novità promosse da Expo Riva Hotel vanno di pari passo con le preferenze dei consumatori moderni, per il beverage si registra il ritorno della grappa. Vero e proprio must have del padiglione dedicato alle bevande, la grappa fa il suo debutto anche all'interno di RPM - Riva Pianeta Mixology, special project dedicato al bere miscelato, uniformandosi a un trend già molto in voga oltreoceano: l'utilizzo dell'acquavite per la preparazione di cocktail vivaci e grintosi. Altra tendenza in forte crescita è quella della birra artigianale che, a Expo Riva Hotel, si traduce nei concorsi tecnici Solobirra 2019 e Best Label, rispettivamente dedicati al miglior prodotto e alla miglior etichetta.





Da sinistra: Marco Salmi chef, Carlo Le Rose – chef, in piedi Alfonso Del Forno, Lucia Fransos (AIC Piemonte e Val D'Aosta) Mary Martorelli (nutrizionista).

Gluten Free Expo 2018

di Patrizio Carrer

Si è svolta a Rimini la settima edizione di **Gluten Free Expo**, salone internazionale dedicato al mercato e ai prodotti senza glutine e la seconda edizione di **Lactose Free Expo**, dedicato ai prodotti e al mercato senza lattosio organizzati da Exmedia Srl, società del gruppo **IEG** - Italian Exhibition Group. Le manifestazioni hanno registrato una grande affluenza di utenti professionali, buyers internazionali e pubblico, oltre che un'**ampia soddisfazione** da parte delle aziende italiane e internazionali presenti. Questa edizione ha visto il lancio di **Foodnova**, il network delle nuove esigenze alimentari che, dal prossimo anno, racchiuderà quattro manifestazioni ben distinte: **Gluten Free Expo** e **Lactose Free Expo** e le due new entries, **Expo Veg**, salone dedicato alla scelta alimentare vegetariana e vegana ed **Ethnic Food Expo**, salone dedicato ai prodotti alimentari etnici.
Foodnova, con i suoi i quattro saloni, debutterà a Fiera di Rimini dal **16 al 19 novembre 2019.**
Inoltre, gli espositori hanno usufruito anche del programma incoming di buyers organizzato da IEG attraverso il L'esito positivo di Gluten Free Expo e Lactose Free Expo 2018 conferma i due eventi come un appuntamento di business irrinunciabile nel **panorama fieristico internazionale** per le aziende che lanciano nuovi prodotti, per gli operatori della distribuzione, che possono arricchire il loro portfolio e per i consumatori che si informano sulle novità di prodotto che troveranno, sia nel segmento retail, che nel segmento fuori casa.



NELLA FOTO IN ALTO A DESTRA

Da sinistra Juri Piceni – CEO Exmedia; Francesco Bellocchio - La Nuova Europa (Balangero – TO); Stefano Pistollato: resp commerciale Italia 5 Stagioni; Paolo Beretta: F.lli Beretta; Domenico Vassallo (Pizzeria Arte Bianca Monastier); Andrea Zuccherini Gi Metal Italia; Raffaele Di Matteo (S. Severo, Foggia); Chiara Gatti (Ale's Pizza, Massa Carrara)

Ricchissimo il palinsesto eventi di Gluten Free Expo e Lactose Free Expo in collaborazione con la prestigiosa scuola di cucina Cast Alimenti e FIC – Federazione Italiana Cuochi, già partner consolidati delle fiere food & beverage di IEG, oltre che alle rinnovate collaborazioni con la rivista Pizza e Pasta Italiana e l'Associazione Conpait – Confederazione Pasticceri Italiani.
È la conferma che negli ultimi anni è cresciuta l'attenzione da parte dei professionisti Ho.Re.Ca. nel proporre ai consumatori un'offerta senza glutine e senza lattosio sempre più ampia, sicura e di qualità, come è emerso anche dal talk show inaugurale dedicato all'evoluzione del mercato free from nel settore Ho.Re.Ca.

Gli appuntamenti giornalieri di Pizza e Pasta Italiana, con demo, seminari di formazione e approfondimenti sulla pizza senza glutine sono stati l'occasione per il pubblico della manifestazione di conoscere e fare proprie le tecniche di lavoro dei professionisti della pizza, rappresentati da: Riccardo La Rosa (Scuola Italiana Pizzaioli – Pizzeria La Picea a Levanto, La Spezia) con una giornata dedicata alla focaccia gluten free, Gianni Pompetti (Scuola Italiana Pizzaioli – Pizzeria dei Poemi, Teramo) che ha portato la pizza campione del mondo 2018 per la categoria Gluten Free, e Federico De Silvestri (Scuola Italiana Pizzaioli – Pizzeria Focacceria Quattrocento, Marzana – Verona). Come da tradizione, la quarta edizione di European Gluten Free Pizza Trophy, ha registrato una grande affluenza di concorrenti, che hanno animato una gara molto intensa e sentita. Il Premio Speciale F.lli Beretta e il premio speciale Lactose – Free pizza hanno dato ulteriore valore alla competizione. A prensenziare al tavolo di giuria: Marco Salmi (chef, Federazione Italiana Cuochi), Lucia Fransos (Associazione Italiana Celiachia Piemonte e Val D'Aosta), Mary Martorelli (nutrizionista), Elmo Fiscon (pizzaiolo e Giudice al Campionato Mondiale della Pizza), Carlo Le Rose (chef) e Alfonso Del Forno (nonsologlutine e collaboratore di Pizza e Pasta Italiana) presidente di giuria. A coordinare il corretto svolgimento della gara Federico De Silvestri con Luigi Timonicini, Scuola Italiana Pizzaioli di Faenza.
La manifestazione ha visto la vittoria del pizzaiolo Domenico Vassallo, da Monastier (TV) della pizzeria "Arte Bianca", che oltre ad essersi aggiudicato il primo premio Gluten Free e F.lli Beretta, ha ottenuto il punteggio più alto per la migliore pizza lactose – free. Al secondo posto Chiara Gatti (Ale's Pizza, Massa Carrara) e al terzo posto Raffaele di Matteo, da San Severo (Foggia). A chiudere il podio, Francesco Bellocchio (Pizzeria La Nuova Europa, di Balangero, Torino) vincitore del terzo premio offerto da F.lli Beretta. A supportare la manifestazione:

- **5 Stagioni – Molino Agugiaro e Figna**
- **Main** *partner della manifestazione con la linea di farine dedicate alla pizza gluten free,*
- **Conserve Italia – Cirio**
- **Gi Metal**
  l'azienda toscana ha messo a disposizione per il vincitore l'innovativa pala dedicata alla pizza senza glutine
- **Zanolli Forni**
  per le attrezzature dedicate alla pizzeria
- **F.lli Beretta**
  partner Tecnico della competizione.





***Premio Speciale F.lli Beretta:**
Domenico Vassallo, Raffaele Di Matteo, Francesco Bellocchio

***Premio Speciale Lactose - free Pizza:**
Domenico Vassallo

Di seguito la classifica: I primi 3 classificati in ordine di punteggio

Punti	Cognome	Nome	Pizzeria	Località	Prov/ Nazione
699	Vassallo	Domenico	Arte Bianca	Monastier	TV
690	Gatti	Chiara	Ale's Pizza	Massa	MS
684	Di Matteo	Raffaele	So Pizza Senza Glutine	S. Severo	FG

Tutti gli altri concorrenti in ordine alfabetico

Punti	Cognome	Nome	Pizzeria	Località	Prov/ Nazione
558	Alveti	Fabio	Altro che impasto	Ardea	Roma
641	Bellocchio	Francesco	La nuova Europa	Balangero	TO
584	Belmonte	Massimo	Export	Sirmione	BS
640	Cardonia	Pierino	L'Oro di Napoli	Montecorvo Rovella	SA
643	Caroli	Fabio	Caroli 1969	Pomezia	Roma
595	Citro	Rosanna	La Pizza di Aniello Mansi	Salerno	SA
668	Corsi	Elio	Blender	Oslo	Norvegia
521	Di Maggio	Felice	Bowling Seventies	Rimini	RN
533	Fabbrocino	Raffaele	il Vicolo Corto	Brescia	BS
667	Fontebasso	Jenny	La Strana Coppia	Nervesa della Battaglia	TV
609	Fontebasso	Gloria	La Strana Coppia	Nervesa della Battaglia	TV
548	Gatti	Kevin	Ale's Pizza	Marina di Massa	MS
557	Gentile	Raffaele	Pizzeria Numero Otto	Salerno	SA
582	Ianniello	Angelo	RossoPomodoro	Rimini	RN
595	Lupoli	Ciro	Le arcate	Pulsano	TA
660	Manca	Giambattista	La burla	Cagliari	CA
589	Mansi	Aniello	La Pizza di Aniello Mansi	Salerno	SA
585	Matarazzo	Mario	Manuno	Brescia	BS
536	Monaco	Paolo	Cafè Pizzeria Peppino	Millstatt Am See	Germania
559	Napolitano	Antonio	Totò Sapore	Qualiano	NA
585	Passannante	Maurizio	API	Busto Arsizio	VA
583	Raffi	Alessandro	API	Busto Arsizio	VA
613	Scozzafava	Ivan	Pizzeria Felice	Lucca	LU
561	Scozzafava	Fabio	Pizzeria Felice	Lucca	LU
640	Tortora	Teresa	La nuova Europa	Balangero	TO
629	Villani	Matteo	La Civetta	S. Paolo di Civitate	FG
521	Xhaferi	Neritan	la Luna Nuova	Firenze	FI

STORIE DI ALIMENTAZIONE E DI GASTRONOMIA



NELLA PAGINA A FIANCO
Copertine della rivista fondata da Escoffier; Cesar Ritz.

George Auguste Escoffier

Il massimo cuoco europeo tra Otto e Novecento.
Cuoco dei re, re dei cuochi.

di Stefano Buso

Ecco un personaggio che tutti i professionisti della ristorazione, pizza compresa, devono conoscere. George Auguste Escoffier nacque nel 1846 a Villeneuve-Loubet, in Provenza. Ad appena tredici anni trovò occupazione nella trattoria dello zio, prima da apprendista poi come cuoco. All'epoca, non essendoci scuole alberghiere la gavetta iniziava da zero, in seguito, dimostrando buona volontà e sgobbando sodo si diventava cuochi e più in là ancora chef de cuisine. Pian pianino, il giovane George intuì che quello per la cucina era un amore sincero, pertanto, lasciò la Costa Azzurra alla volta di Parigi col proposito di crescere professionalmente. A nemmeno vent'anni iniziò a lavorare presso il Petit Moulin Rouge uno dei locali più 'chic' della capitale. Purtroppo, la sua carriera si interruppe a causa della guerra franco-prussiana, ciònonostante, esercitò al quartier generale dell'Armata del Reno come cuoco personale del Maresciallo di Francia Mac Mahon. È da questa avventura d'armi che vengono tratte le "Memorie di un cuoco dell'Armata del Reno" – libello che scrisse sulla scorta di quanto ebbe a patire in quel malaugurato periodo.

A guerra finita, specie dopo la batosta di Sedan, a Parigi tirava una gran brutta aria, per cui, Escoffier riparò nella natia Provenza. Ritornò in riva alla Senna dopo l'epilogo della Comune (maggio 1871) – riprendendo a lavorare al Petit Moulin Rouge, ma stavolta come capocuoco; rapidamente incassò lodi e apprezzamenti; in più, ebbe la possibilità di venire a contatto con personaggi di spicco che successivamente gli furono utili per la carriera. In breve, le prodezze culinarie del talentuoso chef provenzale echeggiarono da un capo all'altro della Francia, e così, consapevole di avere raggiunto maturità professionale, nel 1876 inaugurò Le Faisan Doré a Cannes, senza però perdere i contatti con la ristorazione parigina – centro cruciale di tendenze e innovazioni gastro-culinarie. Sulla scia della popolarità, nel 1884 fondò la rivista L'Art Culinaire, che divenne la pubblicazione più famosa dedicata alla gastronomia. Col tempo, la stessa cambierà nome in La Revue Culinaire restando tuttavia nell'Olimpo delle classifiche editoriali per lustri. In questo periodo si imbatté in Cesar Ritz fondatore della omonima catena internazionale di alberghi di lusso (da lui battezzati Palace) e in seguito ne nacque una collaborazione che avvantaggiò entrambi. Sino al 1888, durante la stagione invernale, Escoffier e Ritz gestirono il Grand Hotel di Monte Carlo e in quella estiva il Grand National di Lucerna, in Svizzera. Nel 1890 Escoffier assunse la guida delle cucine del Savoy di Londra – locale da nababbi diretto da Ritz di proprietà di Mr. Richard D'Oyly Carte. Sempre insieme collaborarono al Carlton, anch'essa maison di grido della metropoli inglese. Più tardi, nel maggio del 1906, l'instancabile imprenditore svizzero, sulla scorta della location parigina inaugurata nel 1898, volle a tutti i costi un "Ritz" anche all'ombra del Big Ben, milieu che di lì a poco divenne l'epicentro dinamico della Belle Époque e modello planetario della ristorazione. Insomma, tra i due ci fu più che un'intesa manageriale, in altre parole, una sinergia operativa, che diede un ingente contributo al concetto moderno di ospitalità.





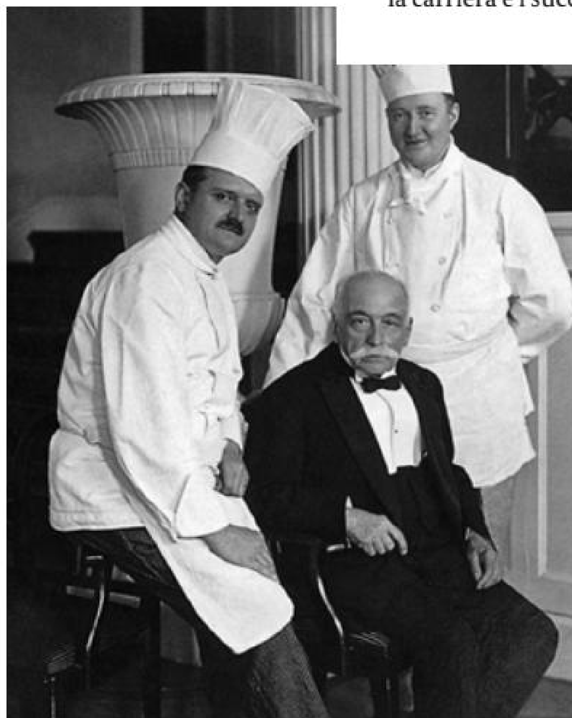


Escoffier, sin dagli esordi, fu fan sfegatato della cucina francese, una sorta di gastro-patriota, affermando che il successo della stessa era dovuto al numero di salse, creme e vellutate, unitamente a stratagemmi del tutto unici rispetto alle altre cucine. La sua era una visione eliocentrica ovviamente in chiave commestibile, dove il sistema solare era la gastronomia e, al centro, l'astro degli astri, vale a dire il sole culinario francese, che grazie al suo zampino divenne la ristorazione più applaudita. Negli habitat sontuosi così come nell'Orient Express della Compagnie Internationale des Wagons-Lits – treno da mille e una notte che collegava Parigi a Costantinopoli – la lingua culinaria era il francese e così è stato sino ad epoche recenti. Oltre a portare lustro al cibo transalpino, Escoffier comprese che la cucina di fine '800 doveva prepararsi in vista del XX secolo. Il '900 si prospettava come ciclo di radicali innovazioni, perciò l'art culinaire doveva scendere dal piedistallo sui cui riposava da decenni e avvicinarsi alle imminenti trasformazioni. Sostanzialmente servivano piatti snelli e un servizio di sala adeguato, purtuttavia, senza minimizzare il sapore delle pietanze, che in più dovevano essere foriere di digeribilità. Escoffier, per analogia, amava accostare il menu ad una composizione musicale, un'armoniosa sinfonia mangereccia ma ovviamente priva di qualsivoglia stonatura.



Sempre lui razionalizzò la divisione dei compiti nella brigata e la ristrutturò in funzione della rapidità. Brigade de cuisine che aveva al vertice lo chef fino a scendere giù, verso il basso, e cioè nelle varie partite con i relativi responsabili (capi partita) a loro volta coadiuvati da commis, aiuti vari e garzoni. Il nuovo schema rimase in auge fino agli anni sessanta del '900 poi, per costi e l'arrivo di attrezzature sempre più all'avanguardia venne meno. Va ricordato che sin da giovanotto oltre al lavoro di cucina affiancò una cospicua attività letteraria, collaborando con magazine, giornali e dando alle stampe tomi, manuali e libri. Nel 1920 il "Cuoco dei re, re dei cuochi" fu insignito della massima onorificenza francese, la Legion d'Onore. Morì a Monte Carlo il 12 febbraio del 1935, quasi novantenne, dopo un'esistenza colma di soddisfazioni. Quanto tempo era scivolato via dal giorno in cui aveva messo piede nell'osteria dello zio e da lì era stato tutto un susseguirsi di successi, merito della passione e delle straordinarie qualità. Non solo un cuoco magistrale ma anche un visionario, un ideatore di ricette apprezzate nel mondo, fra cui la rinomata Pesca Melba, dedicata alla cantante lirica australiana Nellie Melba. Una delle tante domande che giocoforza insorgono in merito alla sua figura è – "ma chi è stato l'erede professionale di Escoffier?". Difficile rispondere, poiché chef di comprovata bravura non sono mai mancati ma sinora nessuno ha eguagliato la carriera e i successi da lui conseguiti.





Una donna dell'olio: Maria Adelaide Bertacco

produttrice a Marostica (Vicenza) di un olio extravergine d'oliva conosciuto e apprezzato nel mondo



di Gianandrea Rorato

I prodotti della terra dipendono dalle caratteristiche del terreno e soprattutto dalla bravura delle persone che li coltivano e così è per l'olio d'oliva. In questo mese il nostro interesse si è rivolto alla produzione olearia del Nordest d'Italia, un'area dove non si producono grandi quantità ma dove la qualità è sicuramente ottima. Prendiamo il Veneto, solitamente trascurato nelle statistiche relative all'olio d'oliva, ebbene, in questa regione la superficie coltivata ad olivi è attorno ai 4,900 ettari e la produzione si aggira sui 160 mila quintali, con il primato che va alla provincia di Verona. Ed è in aumento, avendo scoperto gli abitanti della fascia collinare, che in quella vasta area che va dalle colline veronesi affacciate sul lago di Garda al confine don il Friuli Venezia Giulia l'ulivo cresce benissimo e produce olive di pregio, per cui, specie nelle colline trevigiane, soprattutto tra il Montello, Conegliano, Vittorio Veneto e cappella Maggiore l'olivicoltura è in decisa crescita e l'olio extravergine prodotto di altissimo pregio.
Abbiamo detto dal Garda al Friuli e, a metà di questa fascia collinare, c'è la città di **Marostica,** la signorile città merlata, dotata di due turriti castelli, famosa per la **"Partita degli scacchi con personaggi viventi",** per le sue gustosissime **ciliegie** e il suo straordinario **olio extravergine d'oliva**. Marostica, merita ricordarlo, è anche la città natale del medico e botanico **Prospero Alpini** (1553-1617), che per primo fece conoscere all'Europa il **caffè,** dopo averne visto e studiato di persona le piante e gustato sul posto il suo forte aroma.
Di questa città ai piedi delle Prealpi venete non si conosce però, come merita, la sua produzione più raffinata, ricercata dai grandi chef internazionali e premiata per la sua alta qualità in tutto il mondo. È **l'olio extravergine d'oliva** e, per raccontare ai nostri lettori quest'olio abbiamo voluto incontrare una competente e simpatica produttrice, la signora **Maria Adelaide Bertacco,** dell'azienda agricola **"Colline di Marostica"**, una signora innamorata dell'uliveto che cresce tra le rocce delle colline, racchiuso da antiche "masiere", gli straordinari muretti in pietra a secco, ottimamente conservati grazie a una continua opera di recupero filologico.

Alla domanda come mai si sia dedicata a coltivare ulivi e produrre olio, un olio extravergine d'oliva davvero eccellente, ci ha risposto:

"Mi ha mosso la passione per questa terra,

una proprietà di famiglia, della nonna paterna originaria di questi luoghi, che la lasciò in eredità a mio padre e lui a me. Con l'aiuto di mio marito abbiamo deciso di trasformare questa collina baciata dal sole e al riparo dai venti in un luogo dedicato alla coltivazione dell'ulivo e creare, così, un prodotto di eccellenza pluripremiato e attualmente nell' uliveto sono presenti le Cultivar Leccino, Pendolino, Moraiolo, Leccio Del Corno, Rasara e Frantoio."

Perché il vostro olio extravergine d'oliva che porta le insegne delle Colline di Marostica è così apprezzato nel mondo e da grandi chef?

"Il nostro olio evo è apprezzato dai grandi chef perché è un olio armonioso e l'equilibrio è il proprio elemento caratterizzante. Si percepiscono attributi positivi di fruttato e note positive di amaro e piccante, cioè ricchezza di polifenoli (componenti antiossidanti). Per garantire e tutelare l'alta qualità di un olio evo biologico tutte le fasi di produzione (potatura, concimazione, raccolta, spremitura e conservazione) vengono seguite direttamente con cura e passione creando un prodotto di qualità garantita e certificata."

Quali sono le caratteristiche che distinguono le due tipologie che producete.

"Due sono gli olii evo biologici prodotti in azienda e precisamente:

Leccino Monocultivar: solo un tipo di olive, raccolte in ottobre e portate al frantoio entro 24 ore. Spremute a freddo con impianto a ciclo continuo in modo da ottenere una bassa acidità e un'alta qualità. È un olio fruttato leggero con sentori di erba fresca e mandorla appena raccolta. Le caratteristiche del Leccino sono l'equilibrio e l'armonia. Ideale per pesce crudo e cotto, carpaccio e insalate crude.

Blend di olive: più varietà di olive (Moraiolo, Leccio Del Corno, Pendolino, Rasara E Frantoio). Olive raccolte ai primi di novembre, prima che diventino mature, catturando tutti i profumi che sono più forti a questo stadio di maturità. Il blend è più intenso, un olio più incisivo, con note di amaro e retrogusto piccante, dà un tocco a piatti maggiormente strutturati. Ideale per zuppe di verdura, pesce e carne alla griglia, verdure cotte, insalate e legumi."

Le colline attorno a Marostica, in provincia di Vicenza, come affermano gli esperti, sono particolarmente vocate all'olivicoltura e non c'è dubbio che in queste aree l'ulivo conquisterà nuovi spazi, visto che, per le ottime caratteristiche dell'olio prodotto, è già ora molto richieste nell'alta ristorazione e dai più raffinati buongustai in Italia e all'estero.



Luigi Manzoni, un Maestro conosciuto nel mondo

di Stefano Buso

L'Istituto Cerletti di Conegliano (TV), che è stata la prima Scuola Enologica ad essere aperta in Italia sul finire dell'Ottocento, ha da poco celebrato con un concorso nazionale riservato agli Incroci Manzoni e con un importante convegno di studi sul lavoro scientifico del Maestro, la ricorrenza dei 50 anni dalla morte del professor Luigi Manzoni (1888-1968), il quale, oltre ad essere stato un apprezzatissimo docente, ne è stato anche Preside dal 1933 al 1958 e, per alcuni anni, nell'immediato dopoguerra, anche Sindaco di Conegliano. Luigi Manzoni è stato un personaggio straordinario che ha molto dato, con i suoi studi e le sue ricerche sia in laboratorio che in campagna, all'evoluzione della vitivinicoltura italiana e internazionale.

LA FARINA SETTE G DI MOLINO RACHELLO:
LA COMPLETEZZA DEI SETTE CEREALI E IL GUSTO DEL GERME

I CEREALI: LA BASE DELLA NOSTRA DIETA

Alimento base della dieta mediterranea, **i cereali forniscono un numero illimitato di benefici per la salute dell'uomo.**
Svolgono un ruolo importante nella gestione del peso corporeo, forniscono abbondante energia e riducono il rischio di malattie cardiovascolari, diabete e cancro. Arricchiscono inoltre la nostra salute generale con abbondanti proteine, grassi, lipidi, minerali, vitamine ed enzimi.
La **Farina "Sette G"** di Molino Rachello, **disponibile anche nella versione interamente biologica,** nasce dall'equilibrata miscelazione di **farine di grano tenero, grano duro Senatore Cappelli, Tritordeum, farro spelta** (anche integrale), **avena, segale e riso.**

Nella referenza convenzionale, a questi sette cereali dalle straordinarie proprietà nutrizionali, viene aggiunto il **germe di grano, il vero "cuore" del chicco,** che completando l'apporto energetico dell'alimento conferisce al prodotto finito un gusto e profumo unici.

Tutto il buono dei cereali, con la parte nobile del seme. Un mix di farine funzionale pensato **per la preparazione di pane, pasta e pizza in pala fraganti e più digeribili**, adatto a **migliorare il nostro stato di salute** e, per esteso, il nostro **benessere.**

UNA SCELTA SANA

I cereali presenti nella Farina "Sette G" hanno un ruolo fondamentale nel **determinare la qualità della nostra vita.**
Il **grano tenero** grazie all'elevato contenuto di amido ed il basso contenuto di grassi, assicura all'organismo un rifornimento di energia prolungato nel tempo. Il **Tritordeum** (nuovo cereale frutto dell'incrocio naturale di orzo e frumento) contiene fino a 10 volte più luteina di un frumento comune ed aiuta i nostri occhi a proteggersi dal sole, riducendo il rischio di malattie oftalmologiche. I cereali antichi **farro** e **Senatore Cappelli** sono entrambi poveri di grassi, ipoglicemici e molto sazianti.
Il Senatore Cappelli è un eccellente antiossidante naturale, utile a contrastare l'invecchiamento cellulare.
Il farro spelta nella versione integrale preserva la crusca, particolarmente ricca di fibre.
Anche **segale e avena**, hanno un elevato contenuto di fibre, soprattutto quelle solubili che aiutano a controllare la sazietà, contribuendo a ridurre il rischio di sovrappeso e di diabete.
Ricco di potassio e povero di sodio il **riso** è ottimo per chi ha bisogno di mantenere sotto controllo la pressione alta, ed è estremamente digeribile.
A completare il tutto, il **germe di grano** che è sottoposto a processo di tostatura per preservare la vitamina E e le vitamine del gruppo B, fondamentali per lo svolgimento di tutte le funzioni organiche, e il benessere di muscoli e sistema nervoso.
Un aiuto importante per mantenere o ritrovare la salute, che Molino Rachello produce con una filiera controllata e certificata.



SETTE G BIO:
GRANO TENERO, TRITORDEUM, FARRO SPELTA, SENATORE CAPPELLI, SEGALE, AVENA E RISO.

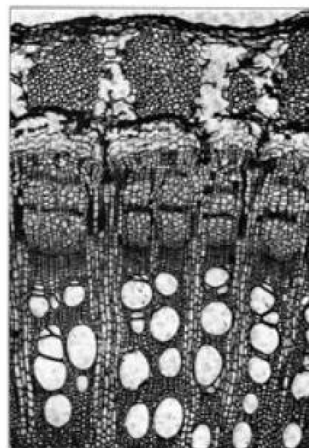
SETTE G:
GRANO TENERO, TRITORDEUM, FARRO SPELTA, SENATORE CAPPELLI, SEGALE, AVENA, RISO E GERME DI GRANO.





MOLINO RACHELLO
Via Everardo, 51 - Musestre di Roncade (TV) - Tel. 0422 823364
www.molinorachello.it

A DESTRA
Una delle tante microfotografie: sezione trasversale di un tralcio di vite europea a fine primo anno



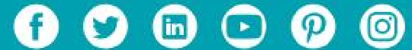
Genetista di fama internazionale, è l'autore dei celebri Incroci Manzoni

L'attività di ricerca del professor Manzoni inizia nel 1924 ed era la prima volta che un serio istituto enologico si dedicava a sperimentazioni sulla vite tramite incrocio, con lo scopo di individuare nuove varietà sia di uve da vino che da tavola.
Originario di Agordo, nato in una famiglia di antica nobiltà, dopo la laurea in scienze agrarie ottenuta nel 1912 all'Università di Pisa, Luigi Manzoni s'era trasferito a Conegliano attratto dalla fama della locale Scuola Enologica, la prima e più celebre d'Italia Lì, assieme ai suoi allievi, aveva conosciuto a fondo la viticoltura trevigiana del tempo, caratterizzata in pianura dal vino Verduzzo Trevigiano e dai Rabosi Piave e Veronese e in collina da diversi vini bianchi, come Bianchetta, Boschera, Perera, Prosecco (non ancora famoso), Verdiso, che soffrivano molto le tre malattie arrivate nella seconda metà dell'800. Manzoni aveva messo a disposizione della Scuola e dei suoi colleghi i suoi saperi e la sua creatività per ottenere varietà migliori dal punto di vista della resistenza a malattie o avversità, o dal punto di vista enologico, abbinate a una facilità di adattamento all'ambiente locale e aveva iniziato da poco dopo il suo arrivo ad operare degli incroci nel campo sperimentale della Scuola.
Nella sua ricerca Luigi Manzoni fu sostenuto da un altro illustre docente della Scuola,.Giovanni Dalmasso, arrivato a Conegliano nel 1911, subito dopo la laurea e rimasto fino al 1939, successivamente fondatore della Facoltà di Agraria dell'Università di Torino e nel 1949 dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino. Il professor Manzoni, dunque, realizzò coi suoi allievi una serie di incroci che avevano in comune il fatto di combinare una varietà autoctona o comunque trevigiana, con una internazionale e, fin da subito, alcuni degli incroci da lui ottenuti si fecero notare dai vignaioli più aperti alle novità per le pregevoli caratteristiche viticole ed enologiche. Il più noto tra questi è sicuramente l'Incrocio Manzoni 6.0.13 (Riesling renano x Pinot bianco), più comunemente noto come Manzoni bianco, seguito dall'Incrocio Manzoni 2-15 (Glera [Prosecco] x Cabernet sauvignon) conosciuto anche come Manzoni Rosso. Altre varietà meno comuni, ma ugualmente molto interessanti, sono l'Incrocio Manzoni 1-50 (Trebbiano romagnolo x Traminer aromatico) oggi denominato Manzoni rosa e l'Incrocio Manzoni 13.0.25 (Raboso Piave x Moscato Amburgo) oggi denominato Manzoni moscato.
Per unanime riconoscimento degli esperti, Luigi Manzoni è considerato uno dei grandi genetisti viticoli di livello internazionale, uno dei massimi del secolo scorso. A lui l'Istituto Cerletti di Conegliano, sede della celebre Scuola Enologica, fucina di tecnici oggi presenti nelle vigne e nelle cantine in tutto il mondo e alcuni arrivati a importanti livelli manageriali, nel 2016 ha dedicato il Museo Luigi Manzoni, che conserva alcuni tesori fino ad allora nascosti nei magazzini e nei laboratori della Scuola, pezzi di macchine fotografiche dei primi del '900, microscopi, vetrini originali, vaste collezioni botaniche, un lungo banco ottico ed altro.

IN FOTO
Il dr. Luigi de' Manzoni (con sciarpa bianca al centro in prima fila seduto), è tra gli allievi davanti all'entrata del laboratorio di Scienza naturali del Corso Superiore della Scuola Enologica.



Crediamo che anche questa rivista, che si interessa da trent'anni di enogastronomia e, con l'importante firma di Virgilio Pronzati, di vini italiani, debba ricordare il grande Maestro, per il grande sviluppo da lui dato alla genetica viticola e perché la sua memoria e i suoi importanti studi, tutt'ora pienamente attuali, non vadano dimenticati.





Equipment, Coffee and Food
41st International Hospitality Exhibition

October 18_22, 2019 fieramilano

ITA
ITALIAN TRADE AGENCY
ICE - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane

U.S. COMMERCIAL SERVICE
United States of America Department of Commerce

ufi Approved Event

FIERA MILANO

Difficoltà a dimagrire? ... risvegliamo il metabolismo

1 ° Parte



Dott.ssa Marisa Cammarano
- Biologa Nutrizionista

A volte può succedere che, pur rispettando una dieta sana e seguendo un corretto stile di vita, non si riesce a dimagrire, anche se l'obiettivo prefissato era di perdere solo un paio di chili.
Infatti, nonostante si faccia di tutto per bruciare i grassi in eccesso, nonostante tutti gli sforzi, i sacrifici e le cure particolari che si dedica a se stessi ed al proprio benessere, sembra che arrivati a un certo punto il nostro corpo tenda a "bloccarsi" ed a non "collaborare" più. Questo spiacevole effetto può essere dovuto ad un cattivo funzionamento del metabolismo, un fattore imprescindibile nella perdita di peso. Bisogna, innanzitutto, evidenziare che NON esistono integratori o pillole particolari, diete lampo che promettono di perdere 3 kg in 3 giorni, oppure altre soluzioni miracolose per accelerare l'attività del metabolismo e quindi dimagrire più facilmente e velocemente. La soluzione va cercata unicamente nello stile di vita sano, che deve prevedere una dieta variata e bilanciata, oltre che una regolare attività fisica. Tuttavia può essere utile seguire alcune regole nutrizionali per fare in modo di risvegliare un metabolismo lento.

Che cosa è il metabolismo e come funziona?

Se vogliamo comprendere e risolvere il problema fino in fondo, dobbiamo partire dalle basi: che cos'è esattamente il metabolismo? Metabolismo è un termine che definisce l'insieme delle reazioni chimiche che avvengono nel nostro organismo per trasformare il cibo, introdotto con l'alimentazione, nell'energia necessaria per far funzionare correttamente le cellule del nostro corpo. Si tratta di una funzione vitale per numerosi processi fisiologici essenziali e che spesso viene chiamata in causa nella gestione del peso corporeo. Quando si parla di metabolismo è fondamentale definire anche quello di tipo basale, il dispendio ed il fabbisogno energetico per poter capire meglio come funziona il nostro organismo.

Il metabolismo basale

Il metabolismo basale rappresenta la quantità minima di energia richiesta dall'organismo per mantenere attive le funzioni fisiologiche vitali, come la sintesi e/o la degradazione dei vari costituenti cellulari, i cicli biochimici, il turnover proteico, il funzionamento della circolazione sanguigna, della respirazione, dell'attività nervosa, metabolica, ghiandolare ed anche il mantenimento della temperatura corporea, il tutto in completo stato di riposo (senza nessuna attività fisica).
Il metabolismo basale di una persona adulta è determinato:

- dall'età, in quanto si riduce con il passare degli anni
- dal sesso (maggiore negli uomini per composizione corporea)
- dal peso e dall'altezza, perché una maggiore superficie corporea implica un aumento dell'attività metabolica
- dalla massa grassa, in quanto i consumi energetici sono da attribuire principalmente all'attività e quantità della massa magra dell'organismo.

Il metabolismo basale incide per circa il 65-75% sul dispendio energetico totale ed i fattori che possono modificarlo sono:

- stress emotivi
- disordini ormonali, come l'ipotiroidismo o al contrario l'ipertiroidismo
- innalzamento della temperatura corporea
- temperatura ambientale
- stato nutrizionale
- alcuni medicinali, per esempio i farmaci sedativi rallentano l'attività metabolica
- condizioni fisiologiche, come la crescita, la gravidanza o l'allattamento.

Il metabolismo basale si può misurare attraverso un esame chiamato "calorimetria indiretta" che misura gli scambi gassosi, ovvero il consumo di ossigeno e la produzione di anidride carbonica. Questo esame o anche l'impedenziometria (esame molto più pratico e fruibile) vanno effettuati in condizioni standard, cioè il paziente deve essere sveglio ma in totale stato di riposo, sia fisico che psichico, e deve aver digiunato per almeno le 12 ore precedenti all'esame.

Il dispendio energetico

Il dispendio energetico viene espresso come multiplo del metabolismo basale, ossia sotto forma di un fattore per il quale deve essere moltiplicato lo stesso metabolismo basale. È determinato, oltre che dal metabolismo basale stesso, anche dall'attività fisica e dalla termogenesi (cioè la produzione di calore nell'organismo con aumento del dispendio energetico) indotta dagli alimenti, ad esempio per l'energia necessaria alla digestione, all'assorbimento ed al metabolismo degli alimenti assunti.
La valutazione del dispendio energetico si deve effettuare tenendo presente alcuni fattori, quali:

- il costo energetico intrinseco dell'attività, poiché ogni attività è caratterizzata da un dispendio differente (per esempio lavarsi i denti richiede un dispendio energetico differente dal fare giardinaggio)
- il tempo necessario per lo svolgimento dell'attività, in quanto maggiore sono il tempo e la continuità nello svolgimento dell'attività e maggiore sarà il dispendio energetico richiesto
- l'intensità con la quale si svolge l'attività, poiché una maggiore intensità corrisponde ad un maggior dispendio energetico
- le dimensioni del soggetto che svolge l'attività, perché il consumo è legato anche allo spostamento della massa corporea del soggetto che svolge l'attività

Il fabbisogno energetico

Infine, il fabbisogno energetico indica l'apporto di energia ricavata dagli alimenti necessario a compensare il dispendio energetico di individui che mantengono un livello di attività fisica sufficiente per partecipare attivamente alla vita sociale e che hanno dimensioni e composizioni corporee compatibili con un buono stato di salute a lungo termine. Quando si determina un bilancio energetico positivo, l'energia prodotta in eccesso viene accumulata come tessuto adiposo o grasso; mentre quando la quantità di calorie introdotta con gli alimenti è minore della quantità di calorie cedute all'ambiente, allora si determina il dimagrimento.

(continua nel prossimo numero…)





La radici della recente evoluzione della pizza: un'invenzione o un ritorno al passato?

26

di Giampiero Rorato



Nei capitoletti precedenti abbiamo più volte citato quanto ebbe a scrivere a metà dell'800 l'illustre filologo napoletano Emmanuele Rocco, a proposito della pizza come si faceva a Napoli.
Scriveva il Rocco: "La *pizza* non si trova nel vocabolario della Crusca, perché si fa col fiore [la farina di migliore qualità] e perché è una specialità dei napoletani, anzi della città di Napoli. Prendete un pezzo di pasta, allargatelo o distendetelo col mattarello o percuotetelo colle palme delle mani, metteteci sopra quel che vi viene in testa, conditelo di olio o di strutto, cuocetelo al forno, mangiatelo, e saprete che cos'è una pizza. Le focacce e le schiacciate sono alcunché di simile, ma sono l'embrione dell'arte."
Ed è quest'ultima frase che colpisce perché afferma che "focacce e schiacciate sono l'embrione dell'arte", cioè la prima fase di un lavoro che, perfezionato, porterà alla realizzazione della vera pizza.
Cosa significa la sottolineatura per nulla casuale di Emmanuele Rocco? Secondo lo studioso napoletano la focaccia, come lui la intendeva e com'è nella tradizione (anche se in diverse località è diventata una vera specialità), è un prodotto molto semplice, lo si trovava, infatti, e ancor oggi lo si trova in tantissimi panifici artigiani, non richiede ingegno, non richiede capacità artistiche, neppure grande professionalità, salvo le eccezioni di cui sopra. I panettieri, infatti, preparano le loro focacce con pasta di pane avanzata, vi distribuiscono sopra qualcosa, come le "pizze più ordinarie" ricordate dal Rocco, "dette coll'aglio e l'olio, [che] han per condimento l'olio, e sopra vi si sparge, oltre il sale, l'origano e spicchi d'aglio tranciati minutamente."





Facciamo un salto ai nostri giorni

Da un po' di tempo, come ci raccontano alcune "guide gastronomiche" sarebbero state inventate le "pizze gourmet", che avrebbero come base la farina macinata a pietra, il lievito madre e costose farce come il foie gras,il tartufo bianco, il salmone selvaggio, le aragoste e altri prodotti assai costosi.
È vero, gli "incantatori di serpenti" sono sempre esistiti ed hanno fatto molti proseliti, magari spacciando per nuovo ciò che è vecchio e son creduti da coloro – e sono tanti – che non conoscono il vecchio. Fuor di metafora oggi la maggioranza dei pizzaioli italiani usa farine di assoluta qualità, derivate o da grani antichi (es. Khorasan, se ne produce in Piglia oltre che nell'America del Nord e il Timilia siciliano) o da grani storici (Senatore Cappelli, Ardito, Mentana, ecc. realizzati con incroci da Nazareno Strampelli) o, attualmente, dalla varietà "Bologna", tutte farine certificate e di alta qualità. In secondo luogo, ai fini della lievitazione, tutti i lieviti certificati sono buoni e, da diversi anni ormai, molti pizzaioli impiegano, come nei vecchi tempi, anche il lievito madre, diligentemente seguito giorno dopo giorno. Infine, per quanto riguarda la farcia, i pizzaioli che conosco e sono tantissimi, impiegano prodotti di assoluta qualità, nel rispetto del proprio territorio (in Campania prodotti campani, per quanto possibile, in Veneto prodotti veneti per quanto possibile e così in ogni altra regione) e della stagionalità, ricorrendo anche a preparazioni di alto valore qualitativo prodotte da serie industrie alimentari (in Valle d'Aosta, ma non solo, non si producono pomodori o melanzane d'inverno e così altri prodotti in altre regioni), per cui per realizzare numerose pizze si deve ricorrere a pomodori elaborati industrialmente e conservati in barattolo. E chi, di altre regioni, usa la mozzarella di bufala campana deve per forza, acquistare un prodotto che non è della propria regione. E allora, i pizzaioli d'oggi che affermano di impiegare solo prodotti del proprio territorio e di stagione e, proprio per questo ricorrono all'uso di termini come "gourmet" attaccato alla pizza dimostrano scarsa cultura sicuramente linguistica e, a volte, una vera scusa per aumentare il prezzo richiesto ai clienti. Naturalmente ci sono diverse serie e lodevoli eccezioni, non molte, che vanno giustamente applaudite

Tulip

MADE IN ITALY

**L'ingrediente più importante?
Ce l'ha ispirato la natura.
La pala realizzata per i veri
professionisti della pizza.
Pratica, resistente, leggera e dal
design unico e inconfondibile.**

**The most important ingredient?
It was inspired by nature.
The shovel made for the real pizza pros.
Handy, resistant, light and with
a unique design.**

Designed by: Itamar Harari.



Cerutti Inox
WWW.CERUTTINOX.COM





Conclusione

A proposito di focacce denominate da alcuni “pizze gourmet” l’invito è a rileggere quanto ha scritto oltre 150 anni fa Emmanuele Rocco. È pur vero che questo è un periodo di accelerati cambiamenti, di continui esperimenti, di tentativi non sempre riusciti, ed è quindi un periodo molto interessante e vivace anche nel mondo della pizza e ciò è molto positivo, ma a chi cerca di capire il vero percorso storico compiuto dalla nostra splendida pizza non resta che riprendere le fila che abbiamo interrotto alla fine dell’800 e seguire le tante novità accadute nel corso del 900 per arrivare a quelle più recenti. D’altronde, visto che in questo numero della rivista ricordiamo i primi 30 anni di vita di “Pizza e Pasta italiana”, dobbiamo riconoscere che proprio questi trent’anni hanno rappresentato una vera rivoluzione innovativa, per quanto riguarda le pizzerie, i forni, le attrezzature, le materie prime impiegate, la preparazione professionale dei pizzaioli, il servizio e altro ancora, elevando ormai molte pizzerie al livello di ottimi ristoranti. Ma ci arriveremo passo dopo passo, senza cancellare la storia.





parte **4**

Alcuni parametri importanti della farina

a cura della redazione

I cereali vengono commercializzati in tutto il mondo e questo implica la necessità di avere dei metodi oggettivi e standardizzati che ne descrivano la qualità. Fino al XIX scolo le valutazioni del grano venivano effettuate in modo soggettivo, di solito valutando il cereale con un esame visivo, oflattivo e tattile. Chi faceva queste analisi solitamente erano i produttori o i compratori, ma con il tempo i metodi di valutazione sono diventati sempre più oggettivi e in molti casi si avvalgono di strumenti più o meno complessi. Oggi il mercato richiede una gamma di farine più o meno dedicate per I più diversi utlizzi, per cui analisi dei cerali sono sempre più affinate per definire l'attitudine di una determinata farina a produrre, pane, biscotti, pizze ecc.



Questi parametri qualitativi sono quantificabili attraverso analisi di natura fisica, chimica o biochimica ed esistono enti preposti alla raccolta e standardizzazione dei metodi di analisi sia a livello nazionale (UNI) o internazionale (CEN, ISO, ICC, AACC, AOAC). Alcuni parametri e relativi metodi analitici sono riportati in leggi e regolamenti dello Stato Italiano o nelle leggi dell'Unione Europea. Per ulteriori approfondimenti si consiglia di consultare i "metodi ufficiali di analisi dei cereali e derivati" pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale a cura del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.



I PARAMETRI PIÙ IMPORTANTI

I principali parametri presi in considerzione riguardano il contenuto proteico, l'attività dell'enzima amilasi, per determinare quanti zuccheri semplice sono presenti all'interno della farina – informazione per determinare una lievitazione efficace dell'impasto -, il contenuto di acqua (umidità) e il contenuto di ceneri di cui ci si è occupati in precedenza.

Umidità:

esprime il contenuto di acqua di un determinate campione di farina e si misura mediante essicazione a 130°C, la perdita di peso dopo l'essicazione della farina, determinerà il quantitativo di umidità della farina.

Ceneri:

indica il livello di sostanze minerali di una farina e può essere considerate come un indice della sua raffinazione, in Italia il tasso di cenere è fissato dalla legge e il metodo di analisi è basato sulla combustione di un campione macinato (temperaturea da 550 e 900 gradi).

Contenuto proteico:

la determinazione del quantitativo di proteine è fondamentale nella commercializzazione del frumento e dei suoi derivati. Le analisi che vengono effettuate in tal senso sono principalmente di carattere chimico e si basano sulle risposte che i componenti a base di azoto (quindi le proteine della farina) hanno, a seguito di determinate sollecitazioni.

Contenuto in glutine:

la quantità e la qualità delle proteine costituenti il glutine sono i maggiori fattori che influenzano le caratteristiche tecnologiche delle farine di frumento e in particolare le proprietà visco – elastiche degli impasti da esse ottenute, quali l'estensibilità, l'elasticità e la loro forza. La quantità di glutine viene misurata attraverso un processo di estrazione da un impasto preparato con un campione di farina e successivamente lavato, così da eliminare l'amido e le proteine solubili dell'impasto. All'interno della farina esistono due tipi di proteine: le solubili e le insolubili e sono quest'ultime che determinano il grado di estensibilità ed elasticità di un impasto. Attraverso alcuni strumenti è possibile valutare il comportamento di un impasto realizzato con un certo tipo di farina di frumento.





ALVEOGRAFO DI CHOPIN

L'Alveografo di Chopin consente di valutare il comportamento dell'impasto di farina di frumento, realizzato con un'idratazione standard, e sottoposto a una pressione che simula una lievitazione. Da questo tipo di test si possono risalire ad alcune informazioni molto utili quali la forza della farina (indicata con W, e che indica la resistenza dell'impasto alla sollecitazione dell'alveografo. La tenacità dell'impasto viene indicata con la lettera P e rappresenta l'altezza raggiunta dall'impasto, mentre la sua lunghezza è l'estensibilità (L). Il rapporto tra questi due fattori detemina l'indice P/L, che altro non è che il bilanciamento tra estensibilità e tenecità di un impasto. L'industria alimentare richiede farine con W e rapporti P/L diverse tra loro, proprio perchè necessitano di usi differenti, un biscotto avrà sicuramente tempi di lievitazione differenti da un panettone, di conseguenza è fondamentale conoscere e capire quale sia la farina migliore destinata al prodotto di panificazione in oggetto.



PER LA PIZZA?

Se la pizza moderna ha una tradizione centenaria, si comincia a parlare di farine adatte per la pizza nella prima metà degli anni 80 del secolo scorso, quando alcune aziende – osservando e valutando il lavoro di diversi pizzaioli professionisti - immettono nel mercato delle referenze dedicate a questo tipo di panificato. Essendo un impasto che necessita di una stesura a mano, di essere allargato, farcito e cotto su un forno a temperatura elevata e per brevi periodi, la struttura della farina per pizza, dovrà essere di forza medio alta, con un indice W non inferiore a 200 e con un rapporto P/L sbilanciato in favore dell'estensibilità. Se una farina per pizza non dovesse avere queste caratteristiche, il problema potrebbe sorgere in fase di lavorazione, con difficoltà d'impastamento, di lievitazione e di successiva stesura.

— continua nel prossimo numero —



www.scuolaitalianapizzaioli.it

I nostri corsi

Per iscrizioni
0421 83 148
info@scuolaitalianapizzaioli.it

AREA SVILUPPO E CONSULENZA
Antonio Puggina
David Mandolin
—
AREA TECNICA
Graziano Bertuzzo
—
COORDINAMENTO E SEGRETERIA
Donatella Dorigo
Cristina Mandolin
Patrizio Carrer
Caterina Orlandi



CERTIFICATO N. IT11/0050
Progettazione ed erogazione corsi di formazione per pizzaioli

CAORLE

SEDE NAZIONALE

CORSI BASE IN PARTENZA

dal **7** *al* **11 gen.**
dal **28 gen** *al* **1 feb.**
dal **25 feb** *al* **1 mar.**
dal **18** *al* **22 mar.**

info
0421.83.148



GRAZIANO BERTUZZO MAURO PASINI ANGELO SILVESTRINI

Responsabile area tecnica

Lazio

ROMA - OSTIA
ROMA C/O ALICE ACADEMY

CORSI BASE IN PARTENZA

dal 7 al 18 gen.
dal 11 al 22 feb.
dal 18 al 29 mar.

info
06.56.99.232
347.49.68.426



GIANLUCA PROCACCINI

CORSI DI SPECIALIZZAZIONE *

PIZZA IN PALA *3 gen. e 11 mar.*

PIZZA IN TEGLIA *24 gen. e 12 mar.*

PANE IN PIZZERIA *25 gen. e 13 mar.*

*** I corsi si svolgeranno presso la sede Nazionale di Caorle**

COLLABORAZIONI

info 0421.83.148

MODENA c/o


BRESCIA c/o


MANTOVA c/o


c/o


VERONA c/o


c/o


PISTOIA c/o


FIRENZE Reggello c/o


TREVISO c/o


PADOVA c/o


ROMA c/o


CORSI tenuti da MASTER ISTRUTTORI con Percorso Formativo Certificato

TRENTO
Master Istruttore PFC
info
345.91.57.187
NEW
ALESSANDRO CIVETTINI

ASCOLI PICENO
Master Istruttore PFC
info
333.68.37.562
NEW
ADOLFO RASTELLI

CATANIA
Master Istruttore PFC
info
320.06.06.297
NEW
EMANUELE SCIORTINO

PISTOIA - C/O PALA PIZZA GIMETAL
info
0421.83.148
SANDRO BATZELLA ALESSANDRO GATTI PINO FERRARO

COMO
info
02.96.48.91.42
340.42.57.917
MARIO SIGNORILE

SALERNO
info
339.23.16.342
MICHELE CROCCIA

PERUGIA
info
389.11.95.664
ALESSIO PACIOTTI

RIMINI
info
0541.39.42.31
347.97.19.204
PAOLO ROSSINI

PADOVA C/O SIRMAN
info
0421.83.148
347.68.10.71
FABIO SEBASTIANI

ALBEROBELLO - BARI C/O
ISTITUTO ECCELSA
info
080.246.1249
ROSA CASULLI

GENOVA
info
329.91.17.077
ROBERTO DE SANTIS

RAVENNA
info
339.18.00.810
LUIGI TIMONCINI

BELLUNO
info
339.33.43.905
LUCA GACCIONE

L'AQUILA
info
339.79.19.152
GIULIANO BUCCI

PARMA
info
339.12.38.593
SALVATORE SALVIANI

VERONA C/O ZANOLLI
info
347.69.96969
FEDERICO DE SILVESTRI

LA SPEZIA
info
328.31.44.633
RICCARDO LA ROSA

TRIESTE
info
339.73.61.243
MARCO LAVISTA

ALESSANDRIA
info
348.79.51.419
PAOLO ABBIATI

TERAMO
info
339.68.15.179
GIANNI POMPETTI

VERONA *c/o Love it*
Master Istruttori PFC
info
0421.83.148
GIUSEPPE CONTE GIORGIO SABBATINI

CORSI *in altre* **CITTÀ D'ITALIA**
info
0376.655.737
IVAN SANFELICI

ROMA - NETTUNO
info
06.98.84.90.78
393.40.81.314
VALERIO FINUCCI

NORMA - LATINA
info
0773.35.46.21
328.66.83.860
FILIPPO MARINI

info 0421 83141

per le date dei corsi visita
www.scuolaitalianapizzaioli.it



SE NON
LA AMI

NON L'HAI
PROVATA

